


NAZIONALE
BIBLIOTECA
VITT. EMANUELE
12
26
BIBLIOTECA NAZIONALE VITT. EMANUELE ROMA
55
3 A
15




XXVI. p. 39

L'AGRICVLTVRE, ET

MAISON RVSTIQVE

DE M. CHARLES ESTIENNE, ET IEAN LIEBAVLT,

Docteurs en Medecine.

Edition derniere, reueuë & augmentee de beaucoup, dont le contenu se void en la page suyuante.

Plus vn brief recueil des chasses du Cerf, du Sanglier, du Lieure, du Renard, du Blereau, du Connil, du Loup, des Oiseaux, & de la Fauconnerie.

A Monseigneur le Duc d'Vzez, Pair de France, Comte de Crussol, Seigneur d'Assier, & Prince de Soyon.



A PARIS,
CHEZ IAQVES DV PVYS.
M. D. LXXXIII.
Auec priuilege du Roy.

Francoise de Beringhen

En ceste derniers edition est contenu tout ce qui peut estre requis pour bastir maison champestre, preuoir les changemens & diuersitez des temps, cognoistre les mouuements & facultez tant du Soleil que la Lune, sur les choses rustiques : medeciner les Laboureurs malades : nourrir & medeciner bestial & volaille de toutes sortes, dresser iardin tant potager, medicinal, que parterre, auec plusieurs fort beaux portraits pour faire compartiments de diuerses figures au Parterre : Et vne ample description de l'herbe NICOTIANE *ou* PETVM, *& de la racine de* MECHOACAM: *planter, enter, & gouuerner les Orengers, Citronniers & autres arbres estrangers : gouuerner les mousches à miel : faire conserues, confire les fruicts, fleurs, racines & escorces : preparer le miel & la cire : planter, enter & medeciner toutes sortes d'arbres fruictiers, faire le cidre, pommé, peré, cormé, & les huiles : distiller les eaux & huiles, ou quintes essences de toute matiere rustique, auec plusieurs pourtraits d'alambics pour la distillation d'icelles : nourrir & entretenir le ver filant la soye : faire & entretenir les prez, viuiers, & estangs : pescher les poissons* ARPENTER *& labourer les terres à grains, boulanger le pain : faire pastisseries, brasser la biere, façonner les vignes : preparer vins medicinaux, auec vn fort ample & excellent Discours touchant la nature & qualité du vin en general : puis en special & particulier de tous les vins qui croissent & naissent en Gascongne, Languedoc, Touraine, Orleans, Paris, & autres contrees de la France : planter bois de haute fustaye, & taillis : bastir la Garenne, la Haironniere, & le Parc pour les bestes sauuages. Puis, vn bref Discours de la nature, prinse, & nourriture du Rossignol, Tarin, Serin, Chardonnet, Alouëtte, & autres tels oyseaux, chantans auec melodie.*



A TRESHAVT ET PVISSANT SEIGNEVR, MESSIRE IAQVES DE CRVSSOL, DVC D'VZEZ, Pair de France, Comte de Cruſſol, Seigneur d'Aſſier, & Prince de Soyon.



Onſeigneur, entre toutes les ſciences qui ſe peuuent contempler & exercer des hommes, nulle me ſemble eſtre qui plus eſueille l'eſprit humain, qui rauiſſe plus les ſens, qui engendre plus grande admiration des effects de Dieu & de nature, qui apporte plus grand contentement & recreation aux eſprits las & trauaillez, qui ſoit plus vtile & neceſſaire à la vie des hommes, que l'Agriculture: en laquelle, non ſeulement nous voyons à l'œil: manions & traittons auec les mains les œuures de nature: mais (qui plus eſt) nous y deſcouurons l'incomprehenſible puiſſance & grandeur de Dieu, qui d'vn petit grain, pepin, noyau, tendre ſcion, & menue plante fait naiſtre arbres, herbes & fruicts infinis: nous y recongnoiſſons reluire naifuement les marques & rayons de la bonté & beneficence du grand Seigneur & Createur enuers ſes creatures, qui des choſes naiſſantes de la terre nourrit, ſouſtient & entretient noſtre vie humaine: nous y prenons vn plaiſir merueilleux à voir les arbres, & herbes, par certain temps ſortir du ſein & matrice de leur mere nourrice. Bref, nous y apprenons la maniere de viure du noſtre, de n'eſtre oiſifs, d'augmenter le noſtre, de meſpriſer tous delices, plaiſirs, ambitions, & autres telles vanitez. C'eſt pourquoy, nos premiers peres ſur tous autres exercices

& vacations se sont addonnez à la culture de la terre : comme si cest art & profession eust esté inseree en l'esprit du premier homme, auec le spiracle & lumiere de vie, à fin que luy & ses successeurs fussent stimulez & enclins à cultiuer la terre, pour mieux recongnoistre la grandeur de Dieu : pour viure plus sainctement & auec plus grande innocence : pour estre plus esloignez des enuies, debats, conuoitises & vaines occupations de ce monde. Qu'ainsi soit, Adam chassé du iardin delicieux pour son offense, ne trouua meilleur moyen pour son viure necessaire, & se seruir d'allegement au milieu de ses tristesses & plus grieues calamitez, qui luy furent donnees pour chastiment & penitence de ses fautes, que de labourer la terre luy & ses enfans. Noé, apres que le deluge eut purgé & puny les meschancetez des humains, fust le premier qui planta la vigne, & fit ses enfans vignerons. Syrach prisant beaucoup la simplicité Rustique, enseigna le premier comme il falloit labourer la terre auec la charrue, picquer les bœufs, engraisser les vaches, & nourrir toutes sortes de bestial. Abraham se pleut infiniment à la vie pastorale. Saul, à garder les asnes. Dauid, à garder les brebis, si bien que tous deux de la bergerie furent appellez au sceptre Royal. Elisee & Amos de simples bergers furent aussi faicts Prophetes & truchements fidelles de la parole de Dieu. Bref, les plus illustres de nos premiers peres d'entre ceux qui sont les plus renommez és saincts escrits pour leur vertu & excellence, furent laboureurs premierement, & depuis tirez de Dieu, du soc, charrue, & pasturage, pour estre employez en plus haute vocation : estant ceste vie rustique sur toutes les autres la plus saincte, plus innocente, plus iuste, ains plus plaisante & aggreable à Dieu, & laquelle reçoit plus de benediction de luy. Mais passons des histoires sacrees aux prophanes. Ceste

rofession par sa douceur, plaisir & liberté, a de tout temps ellement rauy & attiré à soy les personnes, que plusieurs rands Seigneurs ont delaissé les villes, leurs theatres, colomies, colizees, & autres edifices magnifiques, contemné leurs ourpres, diademes, & parfums, & se sont addonnez à la culture des choses rustiques. Cyrus ce grand Roy des Perses, en qui a reluy une splendeur de toute Majesté, n'auoit iamais lus grand contentement, que quand il pouuoit dresser quelue beau parterre, & ordonner certain nombre d'arbres en schiquier. L'Empereur Diocletian de son bon gré & sans ucune contrainte laissa le sceptre de son Empire: tant de plair prenoit il aux parterres & iardinages, qu'il accoustroit de s propres mains. Plusieurs Senateurs, Dictateurs, & Conils Rommains, qui ont commandé à l'vne des plus florissan-s republiques du monde, n'estoyent iamais tant aises que uand ils rustiquoient: iamais tant contents d'eux mesmes, ue quand deliurez des affaires publiques ils pouuoient à lein loisir vaquer à la culture de la terre.

Aussi certainement (comme dit Pline) la terre nullement grate de tel honneur, ne fust onques tant fertile & feconde toutes sortes de fruicts, qu'alors qu'elle estoit decoree d'vne arrue purpuree, & honoree d'vn laboureur triomphant victorieux. Plusieurs Rois, Empereurs, & Monarques, nt de Grece que de Romme, ont de tout temps eu en telle commandation la vie champestre, que pour deceuoir les nuyeuses parties de la vie, la plus part du temps se retiyent aux champs, là où ils prenoyent vn plaisir singulier à uitter, manier & cultiuer auec leurs propres mains les antes: ausquelles non seulement faisoient cest honneur de r donner leurs noms, tesmoings la Gentiane, la Lysimae, le Teucrium, l'Armoise, l'Eupatoire, & plusieurs au-

ttres : mais außi, qui eſt choſe plus eſmerueillable, ils prenoyent leurs cognoms d'icelles plantes : teſmoings en ſont les Fabiens, Lentules, Piſons, Curions, Cicerons & pluſieurs autres familles.

Or, ſi l'vſage & prattique de ceſte ſcience a eſté tant aimee, priſee & cherie pour le plaiſir & proffit incroyable qui eſt en elle : certainement les eſcrits & diſcours d'icelle faicts par pluſieurs doctes autheurs en langues diuerſes, n'ont acquis moindre reputation enuers le public. Conſiderez, ie vous prie, combien ſont eſtimez les liures Grecs d'Agriculture d'Orpheus, Muſeus, Heſiode, Hieron, Archelaus: Combien furent celebrez par tout l'Vniuers les eſcrits de Mago en langue Punique, leſquels (comme recitent les hiſtoires) furent apportez à Rome: comme vn threſor exquis & ſingulier apres les ruines de Carthage: combien ſont priſees les Agricultures Latines de Columelle, Varron, & Caton, auſquelles lon a faict ceſt honneur les tranſlater en langue Françoiſe: Quel compte on tient des Agricultures Italiennes & Eſpagnoles. Cela nous doit donner aſſeuré & certain iugement que l'Agriculture eſt l'vne des plus neceſſaires, vtiles & aggreables choſes de ce monde, tant pour ſon vſage & exercice, que pour la contemplation, eſcrits, & diſcours d'icelle.

Celle eſt la ſcience, à l'exercice de laquelle encores que ie ne ſois appellé, ſi eſt ce que la beauté & excellence de ſa contemplation m'a tellement rauy & tranſporté à ſoy, pour l'affinité qu'elle a auec l'eſtat duquel ie fay profeßion, que ces annees paſſees, en ay faict ſortir en lumiere quelque Frãçois diſcours, nommé la Maiſon Ruſtique, laquelle au vray dire n'eſt du tout yſſue de ma forge, mais en partie de l'inuention & premiers traicts de feu Maiſtre Charles Eſtienne: ſi bien toutesfois diſpoſee, augmentee & enrichie par mon labeur en cha-

ne edition qu'ay reueue, & augmentee tous les ans, depuis
temps de dix-huict ans: si soingneusement & auec recher-
si diligente & curieuse, rendue quasi toute nouuelle: que
seray bien affermer des trois plus grandes & meilleures
rties, l'œuure estre à moy. Or, comme l'on ne se peut iamais
ser de voir, traicter & manier vne chose que lon aime mes-
l'embellir le plus que l'on peut, si quelque defaut y a: aussi
rtainement ne m'a esté possible me contenir, que n'aye de-
is ces editions tant de fois & par chacune annee iterees, em-
oyé quelques heures desrobees de mes estudes & vacations
bliques à reuoir mon ouurage: non tant à la verité pour
gmenter en ceste part mon honneur, auquel ie prefere le
ouffit public, que pour rendre contents non seulement ceux
ma patrie, mais aussi les nations estranges qui semblent
r traduction de mon œuure en leur langue, tant de fois ite-
e, faire grand cas de nostre maison Rustique Françoise.
Ainsi est aduenu que toute ceste annee ay tant soingneuse-
ent manié, si bien recherché de fond en comble, & pierres
res pierres, nostre Maison Rustique, que l'ay quasi ren-
ue toute neufue, voire beaucoup plus magnifique, & bastie
us à proffit qu'auparauant, mesme enrichie de plusieurs ca-
nets, secrets, & pieces qui y defailloient, si bien qu'il me
mble l'auoir accomplie ceste fois de toutes les perfections,
autez, & richesses que lon y pourroit desirer. Or, MON-
EIGNEVR, nostre Maison Rustique, souhaitant
'il vous plaise luy continuer l'heur & support fauorable
'elle a receu cy deuant de vostre grandeur, de rechef se iet-
à vos pieds, & vous supplie luy estre la guide & astre sous
nfluence duquel ainsi paree de nouueau, & enrichie de
usieurs ornements, elle se puisse monstrer en public, forti-
ee de l'ombre & splendeur de vos heroiques vertus, & au-

tres perfections qui vous decorent, dont la moindre merite d'estre eternizee par escrits nullement perissables : ainsi obligerez infiniment à vostre seigneurie son architecte, & augmenterez l'intention & deuotion d'iceluy, qui se voue du tout à vous faire seruice toute sa vie.

MONSEIGNEVR, Dieu vous maintienne & conserue longuement en santé & prosperité veuille aussi donner a Monseigneur, le Comte de Cursol vostre fils, si longue & heureuse vie que luy desire. De Paris au mois d'Octobre, 1582.

Vostre plus que tres-humble & tres-obeïssant Medecin & seruiteur IEAN LIEBAVLT.

LE SEIGNEVR DE CHASTELLVS A maistre Iean Liebault Docteur en Medecine.

CHARLES Estienne fut le premier fondateur,
Qui se prit à bastir ceste Maison champestre:
Mais ce noble dessein accomply ne peut estre
Pour la soudaine mort de son architecteur.
A toy, LIEBAVLT son gendre, heureux imitateur
De l'illustre sçauoir D'ESTIENNE ton ancestre,
Est deu l'honneur d'auoir apres luy faict renaistre
Le proffitable fruict de son riche labeur.
Par luy ceste maison a esté commencee,
Par toy, LIEBAVLT, elle a esté tant auancee,
Qu'elle tient de toy seul sa reputation.
ESTIENNE y employa son premier artifice,
Toy, LIEBAVLT, as donné à ce bel edifice
La louange & l'honneur de la perfection.

M. IEAN DE MAYERNE SVRNOMME Turquet, Medecin, à Monsieur Liebault.

*E*STIENNE *le premier ietta le fondement*
De cest œuure tant beau de la Maison Rustique,
L'auança tant qu'il peut, mais la mort trop inique
Le rauit (ô quel tort) presqu'au commencement.
Oeuure qui promettoit vn complet bastiment,
Sans termes enleuer au dessus du portique,
N'y colomnes asseoir à la façon antique,
Restoit comme imparfaict & sans acheuement:
Toy docte LIEBAVLT, *releuant la ruine*
N'eusses tout rebasty mieux qu'en son origine,
Y mettant ta derniere & plus parfaicte main.
Les plantes, les poissons, les oiseaux & la chasse,
Et tant de grands secrets s'y trouuent de ta grace,
Qu'apres toy on ne peut l'amplifier qu'en vain.

Du mesme à vn certain detracteur.

*Z*OYLE, *si ie dy que tu es rioteux,*
C'est pour la verité, & ne m'en veux desdire,
On le sçait, on le void, chacun ne fait que dire
Que tu es mesdisant, superbe & conuoiteux.
Quand le Cerf est pressé, il blesse furieux
De son bois les veneurs: quand le Sanglier deschire,
Quand il tue, il le fait lors qu'il escume d'ire:
Mais n'estans pourchassez, on les void gracieux.
Toy au contraire d'eux, d'vne enuieuse gloire
Tu blesses, sans propos, mon LIEBAVLT *en l'histoire*
De ton œuure emprunté, pour faire du sçauant.
Mais tu bien que l'on dit, c'est qu'il faut à ton liure
Redonner son auteur, & à toy, pour mieux viure,
Remettre vn froc en teste ainsi qu'au parauant.

DV MESME A VN CERTAIN IMPRIMEVR.

CEluy qui desroba le feu dedans les cieux,
En fut en fin puny par arrest des grands Dieux,
Toy, qui veux le semblable en ceste maison faire,
Garde d'estre surpris comme vn sot plagiaire.

NATVRE QVITTE.

IEAN LIEBAVLT, AV LECTEVR, S.

IE n'auois deliberé (amy Lecteur) plus reueoir, ny augmenter nostre Maison Rustique, pour les editions tant de fois par moy augmentees, qui se sont imprimees par tous pays depuis dix huict ans. Toutesfois plusieurs occasiōs m'ont fait changer d'aduis. L'vne, que le temps apporte tousiours quelque chose de nouueau, & que les esprits des hommes de ce temps sont si subtils & tant inuentifs, que peu de choses se rencontrent de l'ancienneté, qui ne soyent maintenant ou du tout changees, ou pour le moins mieux agencees, appropriees & plus embellies qu'au parauant. On le peut recongnoistre és Parterres & Iardinages de nostre France, qui sont sans comparaison mieux façonnez & rempliz de plus beaux & plaisans Compartiments, que ceux des anciens : la maniere aussi d'enter toute sorte d'arbres ou arbrisseaux qui se practique pour ce iourd'huy est beaucoup plus facile & gentile que celle de noz anciens. La seconde, que les estrangers qui ont traduict en leur langue nostre œuure depuis deux ans, semblent n'estre contents de noz augmentations, mais en leur traduction se sont ingerez d'y adiouster quelque chose du leur, voulans par cela quasi nous accuser qu'estions demeurez manques & peu diligents rechercheurs en choses necessaires : vray est que leur augmentatiō est si legere & tāt mal à propos, qu'vn chacun de bon iugement dira, qu'ils ont voulu remplir le papier, non enrichir l'œuure : aussi certainement, ie ne me sens en rien de raisonnable taxé par eux : Et ce pendāt quoy que ie leurs sçache fort bon gré de l'honneur qu'ils ont faict à mon liure de le traduire en leur langue, ie veux bien qu'ils entendent que ny mon inuention ny ma plume leur cedera en quelque chose que ce soit. La troisiesme, que plusieurs Imprimeurs stimulez plus de leur proffit que de mon honneur, se sont aduancez d'imprimer mon œuure souz vn nom supposé de l'Imprimeur & de la ville (tesmoing celuy qui a mis, par Iean Courtois, à Luneuille) en quoy ie ne leurs sçay

mauuais gré seulemẽt du tort qu'ils font à mon Imprimeur: mais aussi du deshonneur que ie reçois en leur ouurage, d'au tant que leurs caracteres sont si laids, le papier si meschant, & l'impression si mal correcte, que mon liure y perd en peu de temps, la reputation qu'il a acquise par toute l'Europe depuis dix-huict ans. Voyla les trois occasions principalles qui m'ont contrainct reuoir mon liure & y employer quelques heures desrobees de mes affaires. Par lequel i'ay enrichy pour ceste fois de plusieurs enseignements touchant les mouuements de temps: les maladies des villageois: la nourriture, traictement & conduicte de toute sorte de bestail: plusieurs portraicts pour faire Compartimẽts aux Parterres & Iardinages: plusieurs façons nouuelles d'enter toute sorte de fruicts: plus ample maniere de faire les cidres & pommez: la nature & qualité du vin en general, & en particulier des vins qui croissent en France: la nature, prinse, & nourriture des oyseaux qui chantent auec melodie. I'auois encores plusieurs autres subiects pour y employer, estant la matiere de mon œuure entrepris, si fecunde & copieuse, & si riche en aduertissements, que ma plume ny pourroit suffire: mais tu te contenteras, amy Lecteur, pour ce voyage, en esperance qu'auec le temps i'y adiousteray la derniere main puis que ie cognois que mon labeur, t'est aggreable: & le mettray en Latin, afin que l'estranger n'ait la peine de le traduire en sa langue. En attendant donc, iouys modestement & gratuitement de ce mien labeur, & excuse mes autres affaires vouees à plus haute vacation si tu trouue quelque chose qui manque ou qui soit obmise, ou qui soit mal limee en nostre Maison Rustique. Dieu soit auec toy.

ADVERTISSEMENT au Lecteur.

PAR F. ANTH. LANGVIER C. C. DOCTEVR THEOLOGAL DE Ries, luy desirant Salut.

LA profession Rustique (amy Lecteur) a deux subiects principaux: l'Agriculture, & la nourriture des Animaux. L'agriculture, pour produire les aliments: & la nourriture, pour fournir de chairs, beurres, laines, cuirs, & autres choses necessaires à l'vsage de l'homme: ἐξ ἔργων τ' ἄνδρες πολύμηλοί τε ἀφνειοί τε *La richesse de l'agriculture (dit Hesiode) c'est l'abondance d'Animaux. Pour ceste cause, Homere faisoit Pluton fils de Ceres & de Iâson. La vie Rustique, à la verité a tousiours esté estimee la plus innocente: qui fut la cause, pourquoy ce grand Seigneur & Createur donna la belle demeure rustique (auant la preuarication) aux premiers Peres, que lon appelloit Eden: c'est à dire lieu de volupté (dit S. Bernard) remplie de toutes especes de plantes, d'arbres & d'arbrisseaux, auec la claire fontaine. Ce iardin excellent estoit assis selon l'opinion de plusieurs sous le cercle Equinoctial, en quelque lieu temperé: selon d'autres, en Orient hors le tropique de Capricorne & de Cancer: ou bien, hors de ce monde, & de toutes tempestes de l'air: n'entendans pas, qu'auant la desobeissance l'air fust impollu, nullement excessif en froid ny en chaud, mais du tout plaisant & aggreable à l'homme. Aucuns veulent que ce iardin fust vne certaine portion de l'Asie Orientale, qui par apres a esté destruite par le deluge, en sorte qu'il ne seroit demeuré aucun vestige d'iceluy, qui est à mon aduis, la plus saine opinion. Car autrement il seroit pour ce iourd'huy descouuert & cognu, attendu la soingneuse perigrination des hommes tant par mer,*

Serm. 5. de tous les saincts.

ue par terre. En ce lieu champestre, fut colloqué Adam le
remier Pere, apres auoir esté creé & formé de la terre du
hamp de Damas, pour seruir son Createur, & à fin que tou-
s ses actions resultassent à la gloire de son Seigneur: non
us pour labourer en iceluy auec peine & douleur, qui par a-
res furent imposees à luy & à sa posterité, pour satisfaction
mporelle de son peché. C'est pourquoy les anciens ont appellé,
xercice rustique, vie de liberté & d'innocẽce: à laquelle aussi
s ont dedié (tãt Grecs que Latins) les chansons Bucoliques,
ui sont faictes de vers les plus simples & moins fardez qui
yent en toutes les poesies: ce qu'ils n'ont iamais faict aux au-
res estats. Car à la verité entre tous les arts qui concernent
vtilité & santé de l'homme, l'agriculture est la principale:
autant que, outre ce qu'elle suppedite & suggere les alimẽts,
le a aussi vn perpetuel commerce auec la terre mere nourrisse
mmune de tous, roborant & entretenant les forces de nostre
rps, & nous faisant viure plus sainement & plus longue-
ent. Pour ceste raison, Hesiode recommande la seule Agri-
ulture à son frere Perse, tant pour le regard de son proffit, que
our son honneur. Qui plus est, l'estat rustique a esté tousiours
nt aggreable à Dieu, que le grand Sacrificateur et Sauueur
u monde ne voulut apparoistre apres sa Resurrection en au-
e habit que de iardinier. Je n'entens pas parler des rustiques
ulgaires, ineptes, & ignares, tel qu'estoit ce Thracien qui Liu. 19. chapit. 12. des nuicts Att.
estruit & extirpa sa vigne, dit Aulus Gellius, mais des
ommes illustres qui ont aimé & fait florir la vie & exerci-
de la Maison Rustique: comme Oziris, qui trouua l'indu-
rie de transplanter, cultiuer, & vendanger la vigne en Egy-
te: ou, comme Isis, qui à l'honneur d'auoir apprins à semer &
oissonner les grains, ainsi que recite Diodorus Siculus. Cha- Liu. 1. cap. 2. des Ant.
un peut sçauoir auec quelle felicité & repos les hommes ont
esçu depuis le commencement du monde iusques à tant que

Cain eut basty ceste ville au Liban, qu'il appella du nom de son fils Enoch, en laquelle les citoyens violans l'aage doré, irriterent Dieu par leur petulance, voire à se faire perdre tous entierement par le deluge. Mais Noé, autrement appellé Iannus ou Ogiges, plus sage & mieux aduisé, se contentant de la Maison Rustique (comme plusieurs Patriarches ont aussi fait) estant aagé de six cens ans, finalement en l'an du monde mil six cens cinquante & six, entra en son Arche: en laquelle ayant demeuré vn an & dix iours, fut sauué auec sa famille, & en sortit aux montaignes d'Armenie ou Caspies, qui sont

Liu. 47. *en Scythie pres la riuiere d'Araxes, selon Berose Chaldeen, & Hierosme Egiptien, & Maseas Phenix de Damas: lesquels afferment, que deux cens cinquante ans ou enuiron deuant Niniue, le deluge aduint, & que Noé estant sorty de l'arche, vescut vn siecle doré: asçauoir lors que les hommes estoient encor tous rustiques addonnez totalement au labeur de la terre, viuans sans aucune Loy forcee, & ce iusques à tāt que Ninus & Semiramis eurent violé ce precieux siecle doré, prattiquans les armes militaires au lieu d'instruments d'agriculture. Ce que plusieurs autheurs Latins ont aussi remar-*

Liu. 1. & 2. des Epitomes. *qué, comme Troge Pompee, Iustin son abbreuiateur, & Caton: regrettans ce temps doré de deux cens cinquante ans, &*

Liu. 2. des Fragments liu. 3. *deplorants la tyrannie qui fut introduite par ledit Ninus. Ce qui est aussi confirmé par Berose, escriuant que Noé auec sa famille sortant de l'arche sur le mont de Gordicus, descendit en la plaine au bas du mont, remplie de corps morts, laquelle s'appelle Miri Adam, c'est à dire, la place des hommes desentraillez ou euiscerez, en laquelle Noé dressa vne pierre où il auoit escrit ce discours: Et par ce depuis fut appellee l'issue de Noé, & habitee par iceluy & sa famille, repeuplant le monde telle*

Liu. 3. Liu. & 4. des hist. Cal. *fecondité (dit Diodore Siculus) que Ninus, viuant encore Noé, dressa vne armee de dix-sept cens mil hommes à pied,*

r de deux cens mil à cheual, sans autres dix mil six cens cha-
ots ou enuiron. Suyuant ce propos, Berose escrit que par l'es-
ce de cent ans, ces hommes rustiques, engendrerent auec telle
condité, que Noé cent ans apres le deluge, lors que nasquit
halech, fut contraint d'enuoyer Sem en Asie, Chã en Egi-
e & Aphrique, & Iaphet (que lon appelle Atlas Mau-
, parce qu'il mourut en Mauritanie) en Europe: pour tous
ndre office d'agriculture à la terre mere nourrisse, & pour
urrir ceste multitude de peuple, qui ne pouuoit plus conte-
r la Scythie. Aussi à la verité la fecondité de la vie &
ercice Rustique a tousiours esté plus grande, & ses faicts
us excellents que tous autres. C'est pourquoy Marc Teren-
Varro, se plaint des Romains, d'auoir quitté la vie rustique
ur habiter à Rome en oisiueté. Ce que confirme Cicero en ses Liu. 1.
fices, leur faisant entendre qu'il n'y auoit plus libre vie, ny
us digne d'vn homme vertueux, que la Rustique. Pour
ste cause plusieurs hommes illustres & doctes en ont escrit.
e premier entre les Latins, fut Marc Caton Censeur, apres
y les deux Sarsenes, tant le pere que le fils. Puis, Tremellius
cropha, qui a mieux escrit que les autres. Semblablement
Marc Terence Varro, Celsus Cornelius, Iulius Atticus, Iu-
us Grecinus, Lucius Moderatus Columella, et autres. Me-
ne, les Romains firent translater vingt volumes de l'agricul-
re de Magon Carthaginois, pour l'vtilité de leur Republi-
ue. Mais lecteur tu dois entendre, qu'ils n'ont faict que cho-
s legeres & succinctes au prix de la presẽte maison Rustique
mposee par ce grand Docteur Monsieur Liebault, non sans
cubrations grãdes, & despenses, laquelle de rechef t'est pour
nouuelle & derniere edition representee, plus ample & plus
rrecte qu'elle ne fut onques. Outre le liure Latin, Thesau-
us Sanitatis paratu facilis, *qu'il a ces iours passez mis en*
miere au proffit du public, auquel non seulement nostre

Gaule, mais toutes nations, comme l'Angleterre, la Flandre, & l'Allemaigne, qui toutes trois ont tourné ceste maison Rustique en leur langue, luy sont & seront redeuables à iamais: si d'auenture, elles ne vouloyent estre arguees d'ingratitude par les Phrygiens & Atheniens, lesquels ne se contentoyent de recognoistre les autheurs, illustres agriculteurs, mais mesmes les bœufs triturans: condamnans à mort seuere par
Pul. liu. 6. hist. *leurs loix, ceux qui les macteroient, ainsi qu'Elianus recite. Mesme que Lisander Lacedemonien estant venu visiter Cyrus le ieune Roy de Perse, contemplant la disposition de son iardin, luy demanda qui en estoit l'autheur: Auquel Cyrus luy ayant respondu que c'estoit luy mesme; repliqua Lisander: O Cyre, ce n'est pas sans cause que les hommes disent tant*
Liu. 5. des cap. 10. *de biens de toy. Et Alexandre, dit Baptiste Fulgose, pour n'estre reprins d'ingratitude, & pour donner exemple à tous Princes de ce mõde, premia Abartonius, qui n'estoit que l'arrouseur de son iardin, du Royaume de Sidoine. I'espere aussi que non seulement l'Ecclesiastique & le Prince, mais que tous les estats de ce monde, à l'imitation des Anachoretes de Grece, & Hermites d'Egipte, se maintiendront enuers ledit autheur, luy desireront tout heur & felicité, & souhaiteront lõgue vie, pour le bien public: à fin, que luy estant encores en sa fleur de ieunesse, nous puissions receuoir autres œuures pleines de son erudition & diligence. A Dieu.*



PREMIER LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

Quelle forme d'Agriculture sera traictee cy apres.

CHAPITRE I.

Diuersité du labour de la terre, selon la varieté des païs.

TOVT ainsi que la façon de bâstir que nous auons auiourd'huy pour la couuerture & repos des hommes, ne se trouue pareille à celle des anciens: aussi voyons nous le labeur des terres pour l'aliment & nourriture d'iceux, grandement varier selon les contrees, le solaige, le fonds & assierte des lieux, esquelz elles sont situees: & n'est pas le langage, le vestement, ny s outils & instruments mechaniques, qui ne changent selon les reions, qui toutesfois n'empesche en rien que nous n'en soyons aussi ien, ou mieux accommodez, que noz predecesseurs. Par cela nous ouuons veoir nostre Agriculture moderne rapporter & reuenir au ıesme poinct de celle des anciens, qui est de viure du fruict de la ter- par nous cultiuee.

Trop grande curiosité, ruine des bons esprits.

Quelle forme d'Agriculture sera traictee cy apres.

Le nõ de maison rustique, est Ferme, metairie ou heritage aux champs.

Parquoy m'a semblé hors propos s'arrester du tout à la difference labour des anciens, selon les regions habitees de plusieurs peuples iceux, chacun desquelz auroit façon de viure particuliere: outre ce, ıe pour aiséement s'accommoder auec les personnes, lon a tousiours couſtume se ranger à la mode des païs, sans s'affectionner, ou par cture des anciẽs liures, ou par trop grande curiosité (ruine & destruion des bons esprits) à tant de nouuelles manieres de bastir, cultier, parler ou escrire: car par telz moyẽs, en cuidant reformer les chos, sans les parfaictement cognoistre, lon est bien souuent cause de s perdre, & aneanrir. Parquoy ne vous esmerueillez, si le bastiment labour de nostre maison Françoise ne resemble du tout à celuy des ciens. Car nostre intention est (suyuant le prouerbe, qu'il faut apendre les mœurs antiques, & faire comme de present) vous addres- les moyens de tellement asseoir & entretenir vne ferme, metairie, heritage aux champs (nommez-le cõme il vous plaira) qu'il puisse

Gaignage, mot vsité par les Chāpenois qui signifie metairie. nourrir,auec quelque proffit & surcroist,vn bon mesnager,& toute sa famille:dont est ce que les Champenois l'appellent auiourd'huy gaignage:car il n'y a chose qui apporte plus de gain à son maistre,que la terre bien cultiuee,& raisonnablement entretenue.

Le proiect de ce qui sera descrit cy apres. CHAP. II.

POVR memoire,& cōme par forme d'ordonnance de nostre Agriculture Françoise,nous vous proposerons vn lieu champestre assis en tel endroit qui se pourra trouuer,non pas choisir : & là dresserons, sans despens extraordinaires, vne maison auec ses appartenances telles, ou à peu pres, pour nostre temps,que le bon Catō a figuré pour le sié,en son Agriculture Rommaine: auquel endroit nous traiterons de l'estat & office du fermier, de sa femme,de ses gēs,du bestail,des volailles,& autres telles choses.

Sommaire du 1. liure.

Sommaire du 2. liure.

A l'vn des costez de ceste maison,iustement à l'endroit où donne le Soleil leuant, nous mettrons d'vne part le iardin du mesnage, qui au delà de sa haye vifue,comprendra les treilles à verius,auec les herbages necessaires à la maison:auquel lieu n'oublierons les herbes medicinales.Et encore pour le proffit,le safran,le chardon à bōnetier, la gaulde, la garance, & les filasses, si meilleur ne semble reseruer ceste culture en plein champ auec les mars. De l'autre part nous asserrōs le iardin à fleurs & odeurs, auec ses ornemens & parterres, enrichis de plusieurs arbres estrangers. Au delà de la haye nous mettrons les potages,comme pois,febues, & autres sortes de legumes : aussi les melons,citrouilles,concōbres,artichaux,& semblables: auquel lieu nous traitterons des mousches à miel.

Sommaire du 3. liure. Apres les iardins nous cultiuerons le clos ou verger à fruicts,& là poserons la pepiniere pour les sauuageaux,la bastardiere pour enter. Puis le carré des arbres parcreus & transplantez, & là nous parlerons des vers qui filent la soye, & prescrirons quelque forme de distiller les eaux & huyles & faire les cydres.

Sommaire du 4. liure. Suyuant le verger pres du petit ruisseau,nous situerons le pré pour le pasturage,auec l'ozeraye,l'ormaye,l'aunaye,&la saussaye au circuit: & au delà nous mettrons l'estang, ou le viuier : puis les grands prez, pour la prouision & reuenu du Seigneur.

Sommaire du 5. liure. Entre le Midy & le Septentrion nous asserrons les terres à grain,& enseignerōs comme il les faut mesurer,& descrirons leur façon & labourage:auquel lieu parlerons de la boulengerie:au dessus,moitié en pente,& moitié sur la butte ou colline.

Sommaire du 6. liure. A l'endroit qui plus prendra du Midy,nous planterons la vigne,& cependant dirons la culture d'icelle, parlerons des vandanges, de la façon des vins communs,& medicinaux. Et apporterons la diuersité des vins qui croissent en nostre France.

Sommaire du 7. liure. Entre le Septentrion & l'Occident, nous mettrons la garenne en autre colline, ou costau : & au dessus, le taillis & bois de haute fustaye:& cependant nous n'oublirons rien de ce qui appartient à la

façon

çon & gouuernement des bois & de la charpenterie. Ferons aussi mention du parc pour les bestes sauuages, de leur chasse, mais en peu de propos (car n'est besoin qu'vn bon mesnager s'amuse à la chasse) & de la heronniere. Finalement descrirons en brief la façon & maniere de prendre les oiseaux. *Chasse aux oyseaux.*

Par ce moyen, resteront peu de choses à deduire touchant la beauté & proffit d'vne metairie champestre, telle que doit desirer celuy qui veut curieusement & auec raison viure du labeur de sa terre.

Quelles choses sont requises auant que bastir la metairie.

CHAP. III.

QVANT à la proprieté de l'heritage, dont plusieurs autheurs Grecs & Latins ont si curieusement traicté, ie ne m'en empesche autremét, presupposant ou que ceste maison rustique, & la terre à elle subiecte, vous soit venue de succession, & que vous la veuilliez accommoder à vostre aisance: ou que si l'auez achetee, vous l'ayez bien nettoyee premier que là bastir, & approprier: car ainsi que lon dit, que le premier bastiment d'vne bonne maison doit estre la cuisine, c'est à dire, le reuenu, & le fonds pour l'entretenir: aussi le premier poinct & soing principal d'vn pere de famille, auant que bastir & dresser sa maison, est d'auiser bien diligemment qu'elle soit du tout sienne, & qu'il n'ayt plus affaire à mineurs, crediteurs, tenciers ou superieurs, qui le distrayét de ces negoces. Qu'il ayt fourni à tous frais, & solennirez de iustice, nommémént aux licitations & decrets, qui sont les plus seures voyes d'achetter pour le iourd'huy: car on trouue plus grand nombre de sots achetteurs, que de sots vendeurs. Que l'an & iour soit passé, qu'il ayt eschangé, suscité & esmeu nouuelles debtes, pour esclarcir son heritage: & n'y employe la valeur d'vn denier, qu'il n'ayt entierement cheuy, borné & arpenté auec ses voisins, & acheté paix des plus hargneux. Somme, qu'il soit hors de toute cour & proces: & que s'il luy demeure quelque cas à parfaire (comme lon dit que terre ameine guerre) que ce soit plus tost à luy à demander qu'à defendre: i'entens touchant les droits seigneuriaux & censiues, desquels il ne doit non plus laisser decheoir le moindre denier, chapon, ou quoy que ce soit, qu'vne tuile de sa couuerture, qui par traict de temps, non reparee & remise, en fait cheoir d'autres, & apportent grand dommage au logis. *Cuisine premier bastimét d'vne bonne maison.* *Decret, seures voyes d'achetter.* *Plus de sots achetteurs, que de sots vendeurs.* *Terre ameine guerre.*

Assiette de la maison rustique, auec ses appartenances.

CHAP. IIII.

COMBIEN qu'en toutes choses chacun demande ses commoditez, & s'efforce approcher le plus pres de la perfection qu'il luy est possible, toutesfois le bien appris & modeste pere de famille se contéte de ce qui luy vient de la main

& grace de Dieu,& prendre en gré de sa munificence & largesse, tel guerer,tel fonds,& assiette qui luy eschet, estant certain que le choisir, ny la perpetuelle iouyssance n'en est à luy, non plus que les Empires & Royaumes aux Princes. Parquoy si le lieu de sa naissance,de succession ou acquest, n'est naturellement si propre & commode qu'il le pourroit bien souhaiter, il le doit tellement accommoder par son artifice, & tascher par son labour, à si songneusement l'amender & ameliorer,qu'il s'en puisse contenter, pour la nourriture de luy & des siens, & dresser vne maison. Car plus ne sçauroit-il desirer (si le prouerbe est veritable) qu'en cent ans ciuiere, eu cent ans banniere.

Labour est art necessaire au pere de famille.

C'est à dire que toutes choses ayant eu leur grãdeur à la fin decroissent.

Vouloir en cest endroit presupposer la situation d'vne maison rustique, telle & si parfaicte,que rien n'y peust manquer,ce me sembleroit chose loin de toute raison.Bien est vray que si tel endroit se pouuoit trouuer,que l'air,l'eau,& la terre,y donnassent entiere faueur,cela seroit fort à propos: mais ny les Empereurs ny les Rois, ne se sçauroyent contẽter que de l'assiette de leurs regions, les vnes plus chaudes, plus froides, plus subiectes à putrefaction, les autres moins vtiles à la production des fruits,& quelques vnes de moyenne façon,& rencontre. Toutesfois encore que le lieu ne soit du tout tant fertile que lon voudroit bien,ny tant commode que le desire le grand Agriculteur Cato : ce neantmoins faut sur tout qu'il y ait quelque faueur de bon air : car bien que le fond fust fertile,& doué de toutes les perfections que lon pourroit souhaiter en vne possession champestre, neantmoins si l'air y est pestilent ou mal sain, seroit grande folie d'y employer son argent & labeur. Car où lon est en continuel peril de maladie ou de mort, non seulement la cueillette des fruits, mais aussi la vie des laboureurs est tousiours en doute : où pour mieux dire, la mort y est plus certaine que le profit.Par ce (si possible est) faut choisir vn lieu loin de marests,riuage de mer, & où ny le vent de midy ny celuy de Bize,ny autres telz vents dangereux soufflent ordinairemẽt: qui ne soit aussi du tout exposé au Soleil de Midy,ny au Septentrion: sur tout qu'il soit pres de quelque bon voisin: estant chose insupportable d'estre tousiours en querelle auec vn meschant voisin: qu'il soit fort esloigné des forteresses & lieux de garnisons, pour le danger de la tyrannie & incursions des gensdarmes : loing semblablement des riuieres & torrens, qui sont subiects à se desborder,pour les frais necessaires à reparer les ruines & degast du desbord des eaux. Encores que ie souhaitterois fort qu'il ne fust pas de beaucoup esloingné de quelque fleuue non rauissant, mais nauigable, à fin qu'à peu de coust les viures y puissent estre transportez ailleurs pour en tirer proffit, mesmes pres de quelque bonne ville pour la plus grãd' valeur du reuenu qui se vendra mieux. Combien que vouloir auoir vne maison champestre si parfaicte, & tant bien situee que rien n'y peust manquer, ce seroit (comme auons dict) chose contre raison: comme aussi de s'at-

Nulle situation de maison rustique parfaicte.

Bon air necessaire à la maison rustique.

Pres de bon voisin.

Loing des garnisons.

de s'attendre que le fond & terroir d'icelle fust doué de toutes les perfections que lon pourroit desirer à la terre de grãd rapport. Vray est qu'outre ce, que la necessité engendre l'artifice & excite le soin, industrie & peine de l'homme, il ne se trouue incommodité, qu'il n'y ayt quelque autre commodité pour recompense : comme en lieux chauds viennent les bons vins, & fruits de garde: en lieux froids, force eaux douces , & quelques fois marines, qui leur apporte grand proffit: en d'autres le plus souuent, quand la terre n'est fructueuse au dessus, elle l'est au dessous , comme en pierrieres, minieres , & autres telles choses dont lon fait eschãge en meilleures. Par ainsi nous nous contenterons de telle portee dont sera le lieu où il nous faut habiter & establir nostre domicile: & s'il n'est tel que le souhait d'vn curieux, ou fort à contenter, pourroit bien requerir, nous nous efforcerons l'amender par les moyens qui seront recitez cy apres.

Contenter se faut de ce que Dieu & nature donne.

Bien peu de maisons rustiques se trouuent assises en lieu qu'il n'y ayt quelque cas à redire, comme faute d'eau en lieux plains & esleuez tels que sont la Beauce & la Champagne, encores que les terres y sont fortes, ou bien en lieux esleuez & montagneux: trop grãde abondance d'eaux és descẽtes & lõgues vallees, telles que lon trouue en quelques endroits de la Sauoye, Daulphiné, Auuergne, & Gascongne, esquels lieux y a plus de pasturages, que de labour: autres quartiers sont naturellement sablonneux, comme vers Estampes, sainct Maturin de l'Archant, en la Solongne, & au païs de Landes, qui toutesfois ne laissent estre aqueux, & humides: autres quartiers sont croyeux & argilleux , comme vers Rheins, Troye & Chaalons en Champagne: autres pierreux, comme vers sainct Leu de Serans, Tonnerre, Vezelay, en Daulphiné, & aux Pyrenees, où se trouue mainte sorte d'excellẽt marbre: & quelques vns sont caillouteux plus propres à vignobles. Quoy qu'en soit, le bastimẽt ne sçauroit estre en si estrange lieu, que lon ne puisse choisir le meilleur regard du Soleil, pour la santé & salubrité des habitans, & l'accommoder à son aisance: mais le principal est du fonds de la terre, à laquelle le bastiment de necessité est subiect, & pour laquelle il est principalement dressé.

Beauce. Champagne. Sauoye. Dauphiné. Auuergne. Gascongne. Estampes. S. Mathurin de l'Archant. Solongne. Rheims. Troye. Chaalons. Sainct Leu de Serans. Tonnerre. Vezelay. Lieux caillouteux propres à vignoble.

Si doncques le lieu haut & plat, comme vne Beauce, ou haute France, a faute d'eau, il faut pour suppleer à ce faire des mares par endroits en vos courts, & vne cisterne en vos iardins, & pour le regard des terres les tellement rayonner qu'il y ayt des seillons par voye, qui retiennent long temps l'humidité: & si les terres se trouuent fortes, il ne les faut si souuent marner ny amender, & ne les laisser en iachere que de quatre ans l'vn. Si vous y faites des puits, il les faut creuser en conuenable largeur & figure oblongue, c'est à dire, en quarré: plus longs que larges à la façon des puits Aranques, dont lon se sert és iardins en Prouẽce & Languedoc, auec leur auge au bord du puits pour receuoir l'eau tiree: ou si l'eau est si basse dans terre, que telle maniere de puits ne puissent estre faits, il faut ordõner iceux puits à rouë & si

Pais haut & plat. Mares Cisternes. Terres fortes. Puits Aranques. Puits à rouë.

larges, qu'à chacũ traict vous puissiez amener demy muy d'eau pour le moins, que vous ferez ietter en auges particuliers,& referuer pour la commodité de vos gens,& du bestail:sur tout faut soigner de bien recueillir & garder l'eau du ciel,soit en cisterne ou autrement.

Eau du ciel à garder.

Cisterne à faire.

La cisterne sera posee en tel endroit, qu'elle reçoyue les esgousts de toutes les couuertures&toicts du logis:doit estre serrément pauee auec argille & bon cimen,enduicte & incrustee de pareil ciment, à ce que l'eau ne se trouue limonneuse,& ne prenne le goust de la terre:& s'il s'y fait quelque fente& creuasse,il faut estoupper auec cimẽt faict de poix claire,suif,chaux vifue,& cocques d'œufs bien broyees & reduites en pouldre,le tout biẽ meslé ensemble:la gueule sera telle que celle du puits. Aucuns iettent dans les cisternes anguilles & autres poissons de riuiere pour y paistre & estre nourris, à fin que par leur mouuement l'eau acquiere plus grande legereté, & ensuyue aucunement le naturel de l'eau courante, mais telle eau n'est aucunement saine aux personnes, si n'est elle pas au bestail: trop mieux vaudroit ioncher tout le rez de chaussee d'icelle cisterne de petis cailloux de riuiere,car par eux l'eau est abonnie.

Preparer terre à planter bois.

Au surplus, pour l'incommodité du bois,ferez amaigrir la terre en quelques endroits proches de vostre logis, auec sable, croye, &,cendre du foyer, puis y semerez ou planterez telles especes d'arbres qne penserez vous pouuoir seruir, combien qu'auant ce faire, seroit bon esprouuer quelles sortes y vienne le mieux.

Pais voisin de fleuues.

Si vostre lieu s'estend iusques au fleuue, vos prés n'en seront pas si loing que vostre maison, qui par trop s'auoisiner des riuieres, seroit subiecte à caterres & dechets du logis: si est-ce qu'il est bon ne s'en esloigner, pour la commodité tant de l'abbreuuoir du bestail,que du lauer des lesciues,des cuirs, des lins & chanures, que du blanchir des toiles, si de ce faire il vous vient à propos, que du mouldre de vostre grain, que aussi (si tant est que le fleuue prochain soit nauigable) d'enuoyer le recueil des champs à la ville, mais il faut choisir l'endroit le plus esleué pour son assiette.

Plaisir des Princes.

Ie laisse le plaisir des Princes & grans Seigneurs, qui pour leur delectation habitent l'esté és lieux aquatiques excellemment cultiués, ornés d'eaux, & parés de toutes delices: aussi ne faut-il que le coust de nostre pere de famille luy face en rien exceder le goust: car les Princes ont dequoy changer logis, selon les saisons de l'annee, & faire souuent à leur appetit du quarré le rond,& au contraire.

Pais sec. Beauce, Chãpagne.

En lieu sec, comme Beauceron, Champenois, & païs de montagnes,entendez à si bien asseoir vostre bastiment,qu'il prenne l'Orient equinoctial,& retienne du Soleil leuant de Mars & d'Octobre, ou plustost de Septembre.

Colline pour bastir.

S'il y a colline, bastissez en croppe, prenant vos veuës vers l'Orient: & si estes en païs froid ouurez des veuës aussi au regard du Midy, & peu ou point vers le Septentrion, si ce n'est és greniers où

vous

vous mettez les grains, & autres telles choses suiectes à charentons & vermines. A l'endroit du Septentrion ferez la touche de bois pour la merque de vostre lieu & defense d'iceluy contre les vents Septentrionaux en temps d'hyuer: mais si vous estes en païs chaud, il vous faut opposer la touche au Midy, vents & soleil d'iceluy, & faire hardimẽt ouuerture de vos veuës par especial esdits greniers & galatas, au regard du Septentrion.

Choisissez bien les endroits de vos terres les plus propres pour les fruicts, grains, & pour la prairie, & addressez vostre vigne à l'aspect du Midy. Vous ferez aussi quelques croisees garnies de leurs contre-fenestres, à l'endroit du Midy, pour les ouurir en temps de bise. Tels lieux se trouuent en païs de montaignes, qui fort desirent l'Orient: mais auec ce toutesfois veulent moyenner du Midy, pour la chaleur qui leur est necessaire.

Les puits y sont recommandez & necessaires beaucoup plus qu'es vallees & planures, & pour trouuer l'endroit où les conuiendra faire faut choisir le Leuãt en commencement de descente vers le Septentrion, non l'Occident: encore mieux vers le Midy, où apres auoir du soir descouuert la terre en diuers lieux de trois pieds de large, & cinq de profondeur: & puis y estre retourné du matin, à Soleil leuant, faut escouter comment il sonne sous le baston de houx garni par bas de quelque rouëlle de fer, ou laiton, ainsi que le bas d'vne houlette sans croc: & là sous le iugemẽt de l'oreille entendre comme le dessous resonne, soit ainsi qu'vn mortier, ou terre glaize, argille ou autre bien dure: ou ainsi qu'vn verre à demi cassé, ou autrement en façon d'vn creux bien profond, qui sent sa carriere: & est le plus seur iugement. Ou bien au mois d'Aoust ou Septembre, lors que la terre est bien seiche, vn peu auant que le soleil se leue, faut se coucher plat en terre ayant le regard au Leuant, & choisir l'endroit dont vous verrez yssir quelque vapeur en façon de petites nuees, car c'est indice d'eau hautaine. Ou bien pour en faire plus soudaine experience, faire fosses profondes de quatres pieds dans terre, y mettre esponges ou toisons de laine bien seiche, & nette, les couurir de branches d'arbres, ou feuilles d'herbes, puis quelque temps apres les retirer de terre, lesquelles trouuees moittes & humectees, denotent l'abondance d'eau selon la quantité de la moiteur: si au contraire seiches, signifient le defaut. Plusieurs prennent indice d'affluence d'eau par les petites nuees & vapeurs qu'ils voyent s'esleuer de terre en l'air en temps sec & serain. Quoy qu'en soit, ne se faut du tout arrester aux herbes qui croissent par dessus, auant que faire la premiere attainte: car sous le Gobelet ou le pas d'asne, plantain, chiendent, quinte-feuille, trefle, mille-feuille, l'eau n'en est pas loing, mais elle ne vaut rien, si lon ne creuse bien au plus profond, comme à Bagnolet, Belle-ville sur sablon, ou és endroits de Liury. Sous la veruaine quelques fois se trouue bonne eau & profonde, selon la nature de la terre, & que la source

Iugemẽt pour trouuer l'eau à faire puits.

Bagnolet. Belle-ville sur sablon. Liury. Veruaine.

eſt prouenante du fonds à bouillon, ſoit de ſable rouge,ou de roche griſe,non pas des coſtez qui tantoſt ſe tariſſent. Sur tout pour auoir puits qui ayẽt eau de bon gouſt & ne tariſſent iamais,faut choiſir terre ſablõneuſe,ou noire,ou glaiteuſe,ou pleine de cailloux rouges,argilleuſe:& ſingulierement celle qui a cailloux & ſablõ enſemble, iamais la croyeuſe,boueuſe,limonneuſe,ny celle ou les ſaulx,le roſeau, les cãnes & autres telles plantes,qui ſont engẽdrees d'humeur aquatique,croiſſent:car encor que tels lieux ſoyent abondans en eau,toutesfois l'eau n'en vaut riẽ,& eſt facile à tarir. Parquoy tant que pourrez faites que vos puits ſoyẽt eſloingnés des foſſes où lon fait pourrir le fien des eſtables du beſtail,des toicts à pourceaux , & tout autre lieu pouuant nuire pour l'eſgard du piſſat des beſtes, s'ils ne ſont bien creux & profonds. Vray eſt que les puits ſeront d'autant meilleurs qu'ils auront l'eau hauraine & non en grande profondeur: Car combiẽ que l'eau de tels puits ſoit moins chaude en hyuer,& en eſté moins fraiſche,ce neantmoins elle en ſera infiniment meilleure pour plus participer,du ſoleil & de l'air,qui ſont les deux qui ennobliſſent grandement l'eau,& ſi la contrainte du lieu les rend trop bas & profonds,il faudra amender le vice de l'eau par ſouuent & menu en puiſer, car le debat & agitation de l'eau la bonifiera, & ſur tout ne les couurir.

Puits qui ne tariſſent iamais.

Puits de bonne eau.

Fontaines.

Les fontaines ſemblablement en tels lieux de montagnes ſont de requeſte,tant pour la commodité de l'eau qui en eſt beaucoup meilleure & plus plaiſante que celle de puits, qu'auſſi pour la beauté de la maiſon ruſtique: & pour trouuer leur ſource,faut vſer de ſemblables moyens qu'auõs deſcrit pour les puits,ſinon qu'il faut choiſir vers le Septentrion,le bas des montaignes hautes & groſſes, ayans concauités, & enuironnees de plaines, car en telles plaines l'eau s'amaſſe & s'eſgoutte par la terre:& cela eſt ſi vous en voulez grande abondance:mais ſi vous demãdez la perfection de l'eau,il faut choiſir les lieux hauts & deſcouuerts dont la pente iouïſſe du Soleil leuant. Car l'eau de telles fontaines eſt beaucoup plus legere & deliee,& tant plus roide elle court & de plus loing, & a l'air & le Soleil à planté, tant plus elle acquiert de bonté,meſmement ſi elle deſcend des hauts rochers, comme eſtãt batrue & rompue en cheant par les precipices des pierres & aſpreté des rochers. Faut auſſi aduiſer que telles montaignes ſoyent pleines de chiendent,plantin, queuë de regnard,pouliot ſauuage,ſaulge d'outremer,qui eſt appellee adiãthos,mille-feuille, chameleon, & generalemẽt d'autres herbes & plantes, qui prouiennent ſans eſtre plantees,& par nature ſont verdoyantes,bien ramees, bien eſpaiſſes,& bien flories.

Trouuer ſources de fontaines.

Temps de trouuer les ſources

Le temps plus commode en toute l'annee & de plus grand iugement pour trouuer les ſources des puits & fontaines, ſont les mois d'Aouſt ou Septembre: car lors on congnoiſt bien les forces de la ſource, quand la terre par les grandes chaleurs de l'eſté n'a plus de

l'humidité

l'humidité de la pluye:& se faut asseurer que telles sources ne tarirõt iamais.

S'il aduient que la source de la fontaine soit quelque peu loing de la metairie,y pourras faire venir l'eau par petits ruisseaux,ou plus cõmodement par canaux & cõduicts faicts de plõb, ou de bois, ou de poterie:les meilleurs sont de bois d'aulne,ou de sapin, ou de pin duquel sort la poix resine,par ce que tels bois ont vn humeur oleux, & chaud,qui resiste facilemẽt aux iniures de l'eau:apres eux,ceux de poterie,si n'estoit que l'eau portee par iceux cause obstructiõ. Tels doyuẽt estre espaix de deux doigts,&aigus d'vn costé de demy pied pour entrer l'vn en l'autre:les pires sont de plomb,par ce que l'eau qui y est conduicte acquiert vne mauuaise qualité du plomb à raison de la ceruse,ains elle cause souuẽtesfois dysenteries,& autres semblables maladies,si nous croyons à Galien,& à ceux qui pour ce regard appellẽt les Parisiẽs foireux,par ce qu'ils vsent des eaux de fontaines qui coulent par canaux de plõb:ce que toutesfois ne semble du tout estre asseuré,veu que la ceruse ne peut sortir ny estre faicte du plõb sans vinaigre:& qu'aussi nous voyõs plusieurs païs boire de telles eaux sans dysenteries. Quoy qu'en soit,faudra biẽ enduire & souder les canaux auec mixtion faicte de chaulx viue & graisse de porc,ou de poix resine & blãcs d'œufs,ou de chaulx,blãc d'œufs,huyle &limure de fer par ce que tout cela resiste à la corruptiõ & pourriture venant de l'eau : si quelque mõtaigne empesche la cõduicte des tuyaux,faudra y donner passage:si quelque valee,faudra esleuer les arcs tels que lõ peut veoir en vn village pres Paris nõmé Arcueil, ainsi appellé pour tels arcs,ou planter pieux & marrein à supporter les conduits de l'eau. *Canaux ou tuyaux de fontaines à faire*

Or ce n'est assez d'auoir trouué sources de puits & fontaines, encor faut-il aduiser à la bonté & salubrité de l'eau, ainsi qu'enseigne Aristote:car puis que nostre vie conciste la plus grand' part en l'vsage de c'est elemẽt,il est bien raisonnable que le maistre de la maison rustique soit soigneux d'auoir bonne eau, veu que l'eau doit estre le principal bruuage de ses seruiteurs,& que le pain que luy & sa famille mange en est pestri,& la plus part de sa viande en est cuicte. La meilre eau & plus saine de toutes,est celle de pluye,qui tombe principalement en esté quand il tonne & esclaire bien fort,toutesfois l'eau de pluye engendre durté de ventre & obstruction,principalement celle qui est gardee és cisternes recentement faictes à raison du ciment dont elles sont enduites,mesme se corromp assez tost (excepté celle qui pleut en May) & estãt corrompue gaste la voix,apporte vne raucité & petite toux:apres,est l'eau de fontaine qui descend des montagnes, & coule par dedans pierres & rochers : puis l'eau des puits, ou celle qui sourd au pendant de la montagne, ou celle qui naist au fond de la valee. La quatrieme est l'eau de riuiere. La plus mauuaise est celle d'vn estang ou marais:& sur tout celle qui ne court point, est pire,& pestilante. L'eau,de neige & de glace est la plus mal saine *Quelles eaux sont les meilleures.*

de toutes, d'autant qu'elle est la plus froide & terrestre, pour n'estre point subtiliee par la chaleur & vertu du Soleil. Quāt à l'eau des puits & fontaines, laquelle n'est tousiours & en tous lieux trouuee bonne, sa bonté sera congnue si elle n'a saueur, odeur, ne couleur quelconque, ce neantmoins bien claire & de la sorte de l'air, prenant soudain la couleur de la chose qu'on iette dedans, si elle est nette, tiede en hyuer, froide en esté, facile à eschauffer, & subite à se refroidir: en laquelle les pois, febues, & autres semblables choses cuisent facilement, & qui estant reposee quelque temps en vn vaisseau d'ærain, cuyure, ou d'argent bien escuré, ne delaisse aucune teincture ny tache au vaisseau si l'ayant faict bouillir en vn chauderon bien net, ne depose sediment ny ordure au fond: si ceux qui en boyuēt ont la voix claire, la poictrine saine, & le tainct du visage net & naïf, finablement celle qui auec les autres marques est bien legere, & par consequent la meilleure entre plusieurs sera iugee celle qui excelle esdites marques & qualitez: & pour sçauoir quelle est la plus legere, pesez pareille mesure de chacune eau, ou bien prenez deux, trois ou quatre drappeaux de mesme toille, longueur & largeur selō la quantité des sortes d'eaux que voudrez parangonner, & en chacune mouillez son drappeau, esgouttez les drappeaux & les pesez l'vn apres l'autre: car l'eau où aura trempé le plus leger d'iceux, excedera en legereté les autres. Vray est que la legereté de l'eau ne se congnoist tant au peser, que en ce que beuë elle ne donne aucun sentiment de pesanteur aux hypochondres, & descend soudainement: mesme que soudainement elle s'eschauffe & refroidit soudainement.

Lieux à produire pierres. Les lieux secs & païs de montagnes produisent communement les pierres, ce qui se congnoist par le maniment de la terre rude & aspre, & du cailloux au dessus d'icelle, qui autresfois y pourroit estre cheut, & ietté: de façon que quelquesfois lon trouue sur le friche le pourtraict des fruits, & des grains assemblez, & congelez en pierre: ce que lon void pres Mommiral en Brie, où le bois est congelé en pierre: outre ce, que le fouïr en fait bien prompte & soudaine experience, cela vous pourra seruir à vos clostures, tant de parc que de vignes, & autres commoditez, sans le proffit qu'en pourrez faire à la vente du moellon & pierre d'appareil. *Carriers trōpeurs.* Mais gardez vous des Carriers, & de leur tromperie, qui souuent nous prestent leur peine à interest.

Terre pourquoy est dicte mere. Et quant à la terre estant prinse en terme general, elle porte tous grains, fruicts, herbes, fustayes, metaux, pierres & autres choses, qui des sa creation luy ont esté attribuees, dont à iuste tiltre les anciens l'ont appellee mere: mais combien que pour estre froide & seiche de sa nature on la puisse dire toute vne, si acquiert elle contraires qualitez, selon les particulieres assiettes de ses endroits, voisinance, & participation de choses de qualitez repugnātes, dōt procedent les diuerses sortes d'icelle, & aduient que toute terre ne porte pas toute chose, mais

mais vne ou deux pour le plus. A ceste cause pour euiter à fraiz & peine, sur tout esprouuez ou par vostre experience, ou bien par l'enqueste qu'en pourrez faire à vos voisins, quel fruict, quel grain, quelles sortes d'arbres y viennent le mieux. Tel endroit en la France, & en la Franche Beauce ne porte que le seigle, qui est contre le naturel de son gueret : autre n'aime que le pur froument: la Sologne aime les mars, & quelquesfois le metail: la Touraine meritoirement appellee iardin de France, se trouue feconde en iardinages & arbres fruictiers: comme celle qui est appellee Brye, ou Braye (pource qu'elle est situee entre les fleuues de Marne & de Seine) produit fruicts & grains à foison: & celle qui est entre la Marne & la riuiere d'Aube, rapporte vne infinité de foins: toutesfois la diligence du pere de famille, peut donter par son industrie l'imbecillité d'vne terre, ainsi que toutes bestes se peuuent appriuoiser par le labeur des hommes. *Produire seigle contre le naturel de la fâche Beauce.* *Touraine iardin de Frãce.* *Labeur de l'homme appriuoise tout.*

Aux endroits aquatiques & marescageux, il est necessaire s'ayder de la commodité des eaux, lesquelles souuent diuertirez par escluses, & canaux, au proffit & amandement de vos pasturages, viuiers, ou estangs: à lentour desquels plus commodes rayonnerez tels arbres, & telles plantes proffitables, que sçaurez estre aymez des eaux. Et faut bien sur tout obseruer la diuersité du fonds de la terre, qui en lieux aquatiques se trouue souuent different & estrange, selon la nature duquel sera bon approprier lesdites plantes. *Endroits aquatiques & marescageux.* *Fonds de la terre aquatique.*

Vostre maison en telle assiette sera plus forte & plus plaisante en esté, mais de plus grand entretien en tout temps, si vous la voulez enuironner d'eau en façon d'Islette, ainsi qu'en plusieurs lieux de Flandres, ausquels est familiere ceste commodité, de pouuoir en temps propre recouurer le poisson, la sauuagine d'oiseaux, les arbres tant fruitiers que de chaufage & bastimens, sans l'aisance de leurs excellens pasturages, mais la santé de vous & des vostres y est offensee en hyuer principalemẽt. Parquoy le meilleur est bastir en heurt, comme faisoyent les anciens Rommains, & laisser les eaux au bas pour la recreation de vostre veuë, si vous n'auez le moyen d'enclorre le tout en ce parc pour vostre haraz, & autre bestail, qui en ce lieu proffite assez, hormis la beste à laine. *Islettes de Flandres.* *Bastir en heurt.*

Si vostre metairie conciste de la plus grand' part en desetts & landes, ferez des terres à labour, & les metirez en nature, les houant diligemment & beschant souuent : car le ionc, la fougere, & autres tels herbages meurent facilement quand la terre est souuent labouree : & si plus tost auez desir de les oster & plus seurement, fumerez la terre les deux annees premieres, & y semerez des lupins ou des febues, afin qu'en medecinant le vice de vostre champ, y puissiez prendre quelque proffit & reuenu. *Deserts landes & ioncs.*

Les terres pierreuses se peuuent nettoyer en ostant les pierres: & s'il y en à grande quantité, il en faudra faire monceaux en certaines parties de la terre, & par ce moyen l'autre partie en sera vuidee & de- *Terres pierreuses.*

liuree:ou mieux,quãd les iournees des manœuures seront à bõ marché, faudra labourer la terre fort creux,& y enterrer les pierres bien auant,puis les couurir de terre.

Terres nouales.

Si la metairie consiste de la plus grand' part en forests & boscages, vous en ferez des terres nouales,en arrachant du tout les arbres auec leurs racines:où s'il n'y en à gueres,suffira les coupper & brusler,puis labourer.Et telle terre a coustume pour les premieres annees rapporter beaucoup,par ce que l'humeur & substance,qui au parauãt estoit employee à la productiõ & nourriture des arbres,buissons & herbes, s'adresse tout aux grains qui y sont semés, où parce que s'estant engraissee & melioree des feuilles & herbes de plusieurs annees, lesquelles de son naturel elle produisoit auant qu'elle fust defrichee,par apres suffit à nourrir & rapporter grãde abõdance de fruits: aussi destituee de ses premiers aliments,s'amaigrit auec le temps, perdant la fraischeur & humidité qui estoit entretenue par le couuert,& par ce ne demeure tant fertile qu'au commencement.

Lieux sablonneux.

Les lieux sablonneux se peuuent amender de fiens & de marne, qui toutesfois sans cela,au moyen de quelque eau subterranee, en aucunes contrees ne laissent à rendre proffit à leur maistre: mais ils demãdent repos, qui est le principal remede à leur foiblesse, & au surplus varieté de semence, comme de legume apres le seigle:la maniere de les congnoistre est commune.Quand le sable est gras & iaune, alors il se trouue bon pour le grain:& quand il est blanc & sec, bon pour les bois & fruicts sauuages.

Congnoissance de la nature du sable à quoy sert.

Or se faut-il accommoder au naturel de son terroir,& selon iceluy semer & planter par endroits choses à luy propres,& qui luy viennẽt à gré,comme legumes,millet,panis,ris,lentilles, vesses,& choses qui ne requierent gueres grand' graisse.

Terres fortes.

Les terres fortes sont bonnes pour le vignoble,& produisent assez de bled froument, pourueu que l'annee soit seiche,principalemẽt au mois de May, mais fort peu d'autre reuenu:aussi si les saisons sont pluuieuses,elles rapportẽt peu de grain,& grãde abondãce de pailles.

Terre aspre.

La terre cruë, aspre & crossante est malaisee à cultiuer, & ne produit froument ny autre chose qu'a grande peine,encores que les saisons soyent temperees en pluye & seicheresse. Pour les amender labourez les tresbien,hercez & engraissez les souuent auec force fien, ainsi les rendrez meilleures & moins subiectes aux iniures du Soleil, des vents & de la gelee:mais sur tout ne leur desirez la pluye,car l'eau leur sert de venin.

Terre argilleuse. Bresse. Partou.

La terre argilleuse & forte,comme en la Bresse,& en plusieurs lieux du Partois,veut plus grans & profonds rayons au labourage, & par tout ailleurs, ou bien par endroits des pierres fort profondes & rechaussees de bonne terre pour l'esgout des eaux,qui naturellement y sont entremeslees, & par la viscosité de la terre ne se peuuent si aisémẽt esgouter. Ce lieu n'est si propre pour les arbres,ne pour la vigne,

sinon

non pour quelques arbres fruitiers,bien cultiuez,& entretenus,bastissez-y en heurt assez pres du fleuue, & prenez moitié d'Orient, & moitié de Septentrion, par ce que ce lieu est subiect à putrefaction, & assez mal sain. *Bastir en heurt.*

Plus sain est le terroir de Croye & d'Ardoise, combien qu'il soit plus inferrile:mais il le faut bien amender, & obeir sur tout à ce qu'il aime : car le principal du mesnager est de bien congnoistre le naturel de sa terre, & ne la contraindre à porter ce qui luy est contraire,quelque amendement qu'on luy face : aussi n'a lon non plus de proffit de la terre par contrainte, que des bestes par violence. Car si elles vous seruent de force,il vous en couste d'auantage par blesseures,maladies, & autrement,& si ne durent gueres en bon estat. Aussi dit l'ancien prouerbe,que le bō pere de famille doit plus entēdre au proffit & lōgue duree de ce qui luy est subiet,qu'à son plaisir & singuliere vtilité. *Terroir en croye & ardoyse.* *Naturel de la terre à cōgnoistre.* *Nulle contrainte bone.* *Prouerbe ancien.*

Tout païs de bon vignoble, est pierreux & graueleux, ou cailloueux, & se trouue meilleur en costau de Midy, ou vers la descente au fleuue:cest endroit n'est si bon pour le grain:sur le plus plat d'iceluy, il le faut chastier & fumer. Faites là vostre bastiment en pente, au regard, moitié d'Orient & de Midy, ou ne vous retirez loin du fleuue, pour ce que dessus a esté dict.

La meilleure terre est la noire,& friable ou meuble,c'est à dire,qui facilement s'esmie entre les mains, & que lon sent legiere, douce & grasse au manier, telle qu'on en trouue aux païs de Touraine, du Maine, & Aniou, qui sont propres à toute fertilité, & abondance de biens, riches en collines,vallees, pasturages, blayeries, vignobles, & toute sorte de fruits : mais par raison ils cedent à la Prouence, partie de Languedoc, Guyenne, & meilleurs endroits de l'Aquitaine, qui pour la chaleur du Soleil meridional, rapportent non seulement en plus grande abondance, mais les fruits de toutes sortes beaucoup meilleurs, & de plus grand' force. C'est le païs de promissiō en nostre Gaule, & n'a que ceste incommodité du vent Meridional, qu'ils appellent Austraulr, qui sans la Bize luy engēdreroit presque annuellemēt malheureuse calamité pour les personnes,& pour le bestail. Parquoy faut en ce païs esleuer le bastimēt à mōt,&du tout luy clorre & boucher l'air de Midy,sinō quand en grād hyuer il en sera de besoin. *Bonne terre.* *Païs fertile en France.* *Fertilité d'Aquitaine.* *Incommodité du vēt de Midy és païs de Languedoc, Prouence, & Guyenne.*

Or pour parler en general,on cognoirra la terre estre de grand rapport par ces moyens : si elle est noirastre ou iaunastre: si elle ne se dissoult point, quand elle est mal cultiuee:si elle n'est point rendue fangeuse pour l'impetuosité & abondance des pluyes qui seront cheutes, mais imbibe toute l'eau qui tombera, retenant ceste humidité & fraischeur par long temps : si en temps d'hyuer ne deuient dure en sa superficie: si sans estre cultiuee ou amelioree à force de labour, ou de graisse de fien,elle produit herbes florissantes, arbres de haute fustaye,droits,espais, branchus & abōdans en leurs fruits, qui sont bōs & sauoureux, & nourrit bleds fertils : si par arrouser ou plouuoir, *Signes de terre bonne & fertile.*

elle deuient enflee & comme emboutie & noire, & non encuiraffee & blanchaftre: fi l'eau qui en fort eft douce, ou bien fi les gazons d'icelle diffouls & deftrampez en eau douce & de bon gouft par deux ou trois heures, nempirent point le gouft de ladite eau, laquelle faudra goufter apres qu'elle aura efté coulee & clarifiee. Car naturellement l'eau yffant de fource ou retiree du deftrampis, retient & rapporte le gouft de fa terre: & au contraire fi deftrampee en eau elle reprefente au gouft vne faueur douce: Si creufee & deux ou trois iours apres remife en la foffe dont elle a efté tiree, elle comble en furmontant ladite foffe: Car ce faifant elle eft terre graffe, là où ne faifant que rafer ladite foffe fans plus elle ne fera que moyenne, & n'attaignant aux bords d'icelle foffe elle fera terre legere: D'auantage fi arroufee de pluye, elle iecte vn odeur plaifant. Au contraire la terre doit eftre iugee de nulle valeur, qui n'a toutes fes marques de bonté, & principalement qui eft gluante, argilleufe, plaine de craye, blanchaftre, qui croffe & tremble, qui eft trop dure, afpre & trop forte, qui eft aquatique & marefcageufe, qui a vn gouft falé ou amer, qui produit arbres & herbes ameres, froides & fpineufes, comme buys, fougiere, bruyeres, abfynthe, geneure, lauande, genefte, brufc, & autres femblables: comme au contraire les ioncs, les roufeaux, le menu herbage, le treffle, hiebles, ronces, pruniers fauuages, ou pruneliers, & autres telles chofes demonftrent la bonté & fertilité de la terre: car les chofes deffufdites ne fe trouuent & nourriffent gueres qu'és veines douces de la terre.

Mefchante terre.

Le baftiment & pourpris de la maifon ruftique. CHAP. V.

ACHETTE paix, & maifon faicte, dit le bon pere de famille: & l'autheur des Georgiques latines prife tresbien les grandes fermes & maifons dont les appartenances & dependances font grandes: mais il confeille de cultiuer & labourer ce peu que l'homme fçait faire. Car cõme les grãdes cages ne font pas les meilleurs oifeaux, auffi n'eft ce pas du tout le plus feur d'auoir fi fomptueux & fpacieux baftiment aux champs, ne de fi grand' quantité de terres qu'il les fale ou toutes mal cultiuer, ou pour bien labourer vne partie en laiffer l'autre en friche, ny de vouloir poffeder grandes & fuperbes metairies, qui n'a la puiffance de cultiuer fa poffeffion, fi d'auenture l'on ne fe veut mettre à la mifericorde de meffieurs les metayers, qui pour faire leur proffit, ainfi que les mauuais chartiers, ne veulent veoir chommer leurs gens ne cheuaux, ains par port continuel & fans refpit trauaillent tant les terres de la ferme qu'elles durent peu ou rien en valeur. Qui eft la caufe que le feigneur baillant fon lieu & metairie à ferme, doit eftimer que l'affection & vigilance, à conferuer & maintenir fes terres, ne fe peut bailler par les lettres du bail, & qu'il faut que ces parties icy foyent exercees

Les grandes cages ne font pas les meilleurs oifeaux.

Fermiers infideles.

erceees par luy mesme, visitant bien souuent le train & maniere de esnager de son fermier, pour luy oster toute occasiõ aux males vertiõs dessusdites. Aussi dit on que l'œil du maistre engraisse le cheual: qu'il n'est si bon mesnager que soy-mesme. Car il se trouue peu de boureurs ou à tasche, ou à ferme, qui n'aiment trop moins le profit leur maistre, que le leur, & qui ne mettent tousiours quelque cas atriere.

L'œil du maistre engraisse le cheual.

Mesnager nul si bon que soy mesme.

Mieux vaut donc le petit bastiment de bonnes estoffes, peu somptueux, bien assis, & bien accommodé (mais qu'il y ayt de tout vn eu) qu'vn lieu si somptueux & spacieux qui face enuie aux plus grãs, ou qui à la longue contraigne son maistre d'en reuendre: car le bon agriculteur Rommain dit, que le maistre de famille doit tant faire du petit par son labeur, qu'il ayt plus à reuendre qu'achetter, & que tousiours il soit plus fort & plus puissant que son chãp: car veu qu'il faut que le seigneur luicte & combatte cõtre luy: si le chãp est le plus fort, le seigneur sera interesé. Doit aussi estre le lieu aux chãps souuẽt visité & reparé, parce que la decheute de quelque partie, ou de quelque chose qui serue en iceluy, delaissee & negligee vn an seulement, tire quant & elle vne autre ruine, & couste trois fois plus à refaire, qu'vn mois ou quinze iours apres: & ne font rien en cest endroit les propos de ceux qui disent, que terre cheuauchee est à demy mangee, & que terre loin de soy, n'apporte que flaccõs & bouteilles. Car i'entens que le maistre y soit plus ordinairement qu'à la ville, & qu'il en face estat pour sa nourriture & espargne: autrement il aura vne maison & metairie plus pour ses seruiteurs que pour soy-mesme, & de plus grand coust que de rapport. Au demeurant, qu'en rustiquant il prenne ses esbats à entendre au gouuernement du sien, sans s'amuser à la chasse, aux banquets, grandes compagnies, à yurongner & traitter les suruenans, & s'addonner outre mesure à ses esbats & recreation d'esprit.

Office d'vn bon maistre de famille.

Il ne faut riẽ laisser decheoir pour peu que ce soit.

Terre cheuauchee, à demy mangee.

L'assiette du bastiment sera en croppe d'vn coustau d'vne petite colline, ou de quelque heurt, si le païs est bossu & montueux: car par ce moyen il iouïra en toute liberté de l'air, & de belle veuë: sera à garant de lencombrier des brouillarts, ne sera morfondu en hyuer des gelees, ny en esté trop eschauffé, & les eaux & rauines qui coulent en descendant du haut de la montaigne, ne mineront ou endõmageront les fondemens de son logis, mesme qu'il ne soit par trop suiect aux vents ou pluyes de toute l'annee: prendra ses principales veuës vers le Soleil leuant du mois de Mars & de Septembre, car les vents qui viẽnent de ce costé sont secs, plus chauds que froids, ains fort sains tant au corps qu'esprit de l'homme, & la chaleur du Soleil qui viẽt entrer le matin dans la maison, amoindrit & defrompt la grosseur & obscurité de l'air: ioint aussi que tant plus son bastimẽt sera tourné vers ledit Orient, tant plus facilement il pourra receuoir en esté le vẽt, & en hyuer sera moins batu des orages & gelees. Les greniers seront ouuerts deuers le couchant pour leurs maistresses veuës, & d'vne veuë

Assiette du bastiment.

Veuës du lieu.

Greniers.

seruant devers le Septentrion, pour la cause qui a esté dicte cy dessus: mais les estables de toutes bestes auront fenestres devers le Midy opposees au Leuant, d'autant que les vens y passans les feront saines en toute saison. Vray est qu'aux estables des cheuaux, est besoin donner vne veuë seruante deuers le Septentrion, pour l'ouurir en temps de haut esté durant les vehementes chaleurs, & ce à l'heure de leur seiour & repos, qui est l'heure de Midy: car à ce temps & à ceste heure, si ne leur donnez quelque euaporail refrigeratif, l'ardeur du Soleil de Midy qui donneroit dedans, & la chaleur du fiens qui est dans l'estable, & l'haleine & presse des cheuaux y estans les mettroit en telle sueur, vanité de corps, & desgoust, que l'estable les rendroit lassez, & aneantiroit autant que la charrue. Et quant au reste du logis ou basse court, il ne peut grandement chaloir quelle part vous les addressez, combien que les mettant en visee du Septentrion, elles ne seront que bien à propos. Ces considerations cy de veuës ne sont si formellement contraintes, que les calitez differentes des païs où les bastiment seront assis, ne vous puissent mouuoir à les disposer autrement, mesme qu'il se trouue en des contrees de tels vents qui y sont comme habituez & ordinaires, lesquels selon les endroits par où ils passent, marineux, marescageux, ou autres, portent auec eux qualité nuisante ou peu proffitable: esquels endroits pourrez varier l'ordonnance susdite. Et au vray dire, puis que par le moyen des fenestres & contrefenestres vous pouuez defendre l'accez & au Soleil, & à tous vents quelsconques, vous aurez liberté de faire des veuës telles qui seront necessaires, pour s'opposer à l'iniure de l'air de quelque endroit qu'il se presente.

Estables. *Basse court.*

Et encores que chacun bastisse à son appetit, si est ce que la raison doit estre tousiours preferee: & seroit estimé l'homme de mauuais iugement s'il auoit place & commodité, qu'il ne s'accommodast en sorte, que de l'vn des costez de sa chambre il eust veuë sur sa court, & sur la premiere entree de sa ferme: & de l'autre sur ses iardins & terres principales. Parquoy à fin de plus aisement dresser vn bastimēt comme de neuf, ou bien le reparer à sa fantaisie, faudra faire en la maniere qui s'ensuit.

Raison à preferer par tout. *Les veuës du bastiment.*

Figurez vne court grande & spacieuse, qui soit bien carree en tous sens, au milieu de laquelle faites creuser deux mares pour le moins: l'vne pour les oyes, canars, & autre bestail: l'autre pour roüir ou tremper & ramollir les lupins, osiers, verges, & autres telles choses, mesme pour la pourriture de vos fiens: & plus au delà vn puits auec deux ou trois auges de pierre de taille, pour abbreuuer le bestail & les volailles, si vous n'auez la commodité de la fontaine, ou prochaine riuiere, ou ruisseau. Faites aussi deux fumiers, l'vn pour retirer & pourrir le fiens nouueau & le garder pour l'annee suyuant: l'autre pour d'iceluy prēdre le fiens vieil & pourri, & le porter dehors aux champs. Ces deux fumiers doyuent estre loing de là, & en pente desdites mares & puits,

La forme du bastiment. *Mares.* *Fiens.* *Puits.* *Fumiers.*

iits, si le lieu s'y addonne, ou à tout le moins creusez bien auāt dans rre, & pauez au fond, de peur que la terre ne boyue l'humidité: car faut que le fumier soit en continuelle humidité, à fin que si d'auenre parmy l'estrain, feurre ou paille, qu'on y apporte, y auoit de la aine de quelques herbes, ou d'espines meslee, elle se pourrisse, & puisse germer n'engendrer meschantes herbes, quand le fien sera pandu par les terres. Et pource les sçauans laboureurs couurent de ayes les curailles qu'ils ont ietté hors des estables, à fin que le vent les deseiche, ou que le Soleil & le vent ne les halle & reduise en oudre.

Murailles de la court.

Ceste court contenant vn arpent en quarré, sera fermee de murailles de dixhuict poulses d'espesseur, & de dix pieds de hauteur, depuis rez de chaussee, pour appuyer vos bastimens par dedans: & pour ouier au danger des larrons & ruïnes prouuenans des pluyes, y aura es chaines par voyes, & bonnes encoigneures, selon la commodité e vostre lieu, & des estoffes.

Porte du bastiment.

Au milieu de la muraille de deuant, qui aura son regard vers le Soleil couchant, vous ferez vostre porte auec son portail & auluant au essus, pour garentir ladite porte du Soleil & de la pluye, lesquels batans à plain contre la deiectent: & pour la commodité particuliere de ous & vostre famille, pour y pouuoir estre & se mettre à couuert quād il pleut. Et sera la porte autāt haute & si large, qu'vne charrette le foing ou de gerbes y puisse entrer à l'aise. Vous la tiendrez esleuee l'vn demy pied par dessus le rez de chaussee, l'affrontant par dehors l'vn bon sueil bien massonné, à ce que par le couler des eaux elle ne e pourrisse, si elle descendoit pres de terre, & que les larrons ne la uissent leuer auec leuiers ou pinces de fer par dehors.

Champart.

A la rēcontre du portail, vers le chemin passant, ferez vn champart le cinq ou six arpens, bien clos de fossé & haye viue à l'entour, pour a paisson de vos bestes lasses ou malades, qui ne pourront aller en compagnie des autres, & aussi pour les laisser reposer & ruminer au erain au temps des grandes chaleurs.

Le logis du fermier.

Le logis pour vostre fermier sera basti à costé du portail à main seneestre: & prendra iour sur la rue vers l'Occident, nonobstant que ses croisees seront sur la court au Leuant: sa cuisine sera esleuee de deux ou trois marches sur le rez de chaussee, à fin de la garder de l'humidité dont la court est pleine en hyuer: elle doit aussi estre haut exhaussee & grande, à fin que le solier ou plancher de dessus ne soit en peril de feu, & que tous ses familiers & seruiteurs puissent en tout temps facilement s'y retirer: son four aura saillie hors le bastiment, & resortira la gueule dans la cheminee de ladite cuisine, & sous le manteau d'icelle à costé & pres du foyer. La blutterie sera au dessus, & le cendrier au dessous.

Four du fermier.

Bouge pour la fermiere.

A l'entree de ladite cuisine, & en l'endroit d'icelle, qui sera le moins battu du Soleil & le plus frais, y aura vn bouge ou chambrette pauee

en pente & esgouttoir, pour seruir de laicterie à la Fermiere, où elle dressera toute sa manufacture de beurres & formages,& seruira ledit esgouttoir à mettre hors les laueures des vtenciles de la laicterie. De l'autre costé de ladicte cuisine y aura vn pareil bouge, ou chambrette, qui seruira à la Fermiere d'vne despense pour la reserue de ses viures:& au dessous,la petite caue,la montee de laquelle sera pour trape à pied droit,à l'entree de la cuisine,& le potager dans ce bouge cy dernier.

La chambre du fermier. De l'autre costé de la cuisine sera la chambre à coucher le Fermier, & vne autre ioignant icelle pour ses enfans & seruantes: vne autre tout ioignant à retirer le linge sale. Au tenant desquelles chambres, en continuerez vne autre assez grande,l'entree de laquelle sera sur la court par dehors,pour loger le chaufage,les instrumens de labour, & autres choses necessaires. Et le dessus de ce corps d'hostel seruira de greniers pour les fruits,legumes,graines, herbes, & racines que lon voudra garder. *Greniers.*

Estable aux cheuaux. Chambre des seruiteurs. A main droite du portail, en entrant seront les estables aux cheuaux,auec la reserue d'vne assez grand' chambre basse tenant le grãd portail,pour coucher le chartier,& autres seruiteurs,& aussi pour retirer les colliers,sellettes,traits,mãcelles,& autres outils pour les cheuaux.Et en continuant les estables ausdits cheuaux,ferez aussi les estables aux bœufs&aux vaches.Et au dessus d'icelles estables,les greniers pour le foin & fourrage des bestes,auec vne petite estable au bout, pour y heberger les veaux & genisses qu'aurez seuré puis n'agueres: au bout & ioignant l'establerie ordõnerez le chenil,si n'aymez mieux l'assoir tout au milieu de la basse court, sous vne petite cabanne à fueillars conuerte de chaume,ouuerte en deux endroits,à ce que les chiens puissent sentir & esuanter des deux costez:car ceste sentinelle ainsi assise seruira pour toute la basse court. *Estables aux bœufs.*

Entree de la maison du pere de famille. Perron. Cuisine. A l'endroit opposite du portail de vostre ferme respondra directement l'entree de vostre logis,qui par vn perron de huict degrez pour le plus,conduira au premier estage d'iceluy: l'entree duquel sera vne allee de moyẽne largeur,percee outre sur le iardin,où elle aura sa descente par vn pareil perron que le precedent. A main droite d'icelle allee sera vostre cuisine, despense,gardemanger,& retraite pour deux ou trois seruiteurs pour vostre personne.Entre laquelle cuisine & despense,sera vne vis,qui aura son entree par dedans ladite cuisine pour monter aux greniers:pres vostre cuisine continuerez vos pressoirs & fouleries.Le premier estage sera du long & large de son plant, porté sur voulte esleuee par dessus les rez de chaussee,biẽ estayee de pilliers par voye,& bien souspiraillee des deux costez:à ce qu'ayez vn estage en bas de pareille lõgueur,& largeur que le dessus,qui sera my-caue & my-cellier:lequel outre ce qu'il preseruera vostre logis contre le tremblement de terre, encores vous seruira-il à loger vos vins & cidres, sans douter la pourriture des cerceaux,vos lards & chairs sallees, vos huyles,

uyles,vos chandelles,voire le bois mesme:& le fruict durant les gelees. Vostre logis n'aura que ce premier estage,par dessus lequel vous n'esleuerez que vos greniers, & galatas sans plus, & riendrez vostre maison plus basse:& moins exposee à la furie des vêts,qui vous tournera à vne merueilleuse espargne,pour n'estre si subiecte à passer par les mains des couureux à toutes heurres. A main gauche de ladite allee sera l'entree de vostre salle,donr enrrerez en vostre chambre, & d'icelle en la garde-robbe & au cabinet:& au bout,si vostre corps d'hostel aura comprins du lieu assez,vous ferez vne chambre pour loger les suruenans,l'entree & issuë de laquelle sera par vne vis rõde du costé de la court,à ce que les suruenans soyent à leur liberté, sans vous importuner de passage sur vous: si d'auêture vous n'aimiez mieux de l'autre costé de vostre salle,bastir autant de logis pour les amis & suruenans. Vous ferez vos principales veuës & croisees au Leuant sur le iardin, & ne reseruerez que demies croisees sur la court, pour auoir veuë sur vos gens,& sçauoir qui va & vient à vostre logis: & au bout de chacun bouge ferez vn priué,pour la necessité de chacun desdits deux corps d'hostel. Le comble,& le dessus de vos allees,salle, chambre,garde-robbe, & chambre des suruenans, seront pour greniers à separement loger les seigle,froment,mars,& fruits,& retirer le linge sale,qui auront petites fenestres du costé de la bise:car celle partie du ciel est la plus froide & moins humide:lesquelles deux choses valent beaucoup à longuement garder & conseruer les froments. Au bout de vos pressoirs & foulerie vous asserrez vostre poulaillier,& toicts à autre volaille,en forme de tour quarree, plus lõgue que large, de façon que le bas d'iceluy seruira pour les volailles d'eau, comme pour les oyes, les canes à part:& le dessus pour la volaille de courtil, auec leurs iucheoirs & paniers à pondre:& faudra faire au dessous du gelinier quelque separation pour les poules ou coqs d'Inde,sous le plãcher desquelles logerez les faisans en vn enclos de lattes. Quant aux paons,vous leur lairrez la liberté de iucher par tout. Là aupres ferez vostre voliere ou colombier à pied(si auez le droit)en forme de tour ronde au milieu de vostre court.

Veuës principales au Leuant.

Greniers. La bise cime de pour garder grains.

Gelinier.

Poules & coqs d'Inde. Faisans.

Appuyez vos bergeries &porcheries cõtre le Midy:de sorte qu'elles n'ayent veuë que sur la court,& à la principale bergerie ferez vne separation d'assez hautes clayes, pour retirer les agneaux d'auec les meres,& les boucs pareillement,& ioignãt la porcherie,leuerez deux cloisons de muraille bien enduite de toutes parts,l'vne pour les truyes, l'autre pour les verrats. Au cas pareil ferez pour les cheures & cheureaux vn autre estable à part;& le dessus seruira de greniers pour le fourrage & nourriture du bestail.

Bergeries & porcheries. Loge des agneaux. Loge des boucs. Loge des truyes. Loge des cheures.

A l'opposite des bergeries vous ferez la grange auec sa grande porte de largeur de la trauee du milieu, pour donner iour aux batteurs: sur le portail d'icelle grange,si n'auez droit de colombier à pied,vous ferez vostre voliere de telle largeur que le portail sera, & si haute

Granges. Voliere.

que voudrez, dont le bas feruira aux volailles pour fe mettre à garant, quand la pluye ou trop grand foleil leur fait nuifance.

L'vn des coftez de laquelle fous trois trauees de long, fera pour loger voftre feigle & froument, & l'autre cofté de mefme mefure pour les mars: le milieu, de la largeur du portail auec fa couuerture par deffus.

Appētis pour les harnois de labour.

Et entre les bergeries & porcheries iuftement à l'oppofite du portail de la grange, ferez vn lieu de hauteur competente en forme d'appentis, pour mettre à couuert vos charrues, chariots, charrettes, hacquets, tombereaux, & autres inftrumens & harnois de labour, fi vous n'aimez mieux faire ceft appentis fous voftre voliere, n'ayant authorité de faire comme à fief, colombier à pied.

Iardinages & leurs diuifions.

Par le deffous ou à cofté de voftre perron, felon la largeur du corps d'hoftel, voftre fermier entrera aux iardinages: mais vous y entrerez par vn autre perron, que ferez defcendre de voftre allee fur iceux: l'vn defquels iardins à cofté droit, fera pour les potages, & l'autre pour les par-terres & legumes, auec le lieu pour les ruches des moufches à miel.

Du bout d'vne grand' allee, que drefferez depuis voftre perron iufques au mur du verger, entre les deux iardins, fans autre clofture ou feparation, que de deux hayes viues, fera le verger feparé des autres iardins, par muraille trauerfant aux deux coftez du clos de voftre lieu.

Puits aux iardins.

Et au milieu de ladicte grãde allee, y aura des puits pour arroufer par canaux & gouttieres, ce qu'il faudra aux iardins, fi mieux n'aymez y faire venir la fontaine, & cercher les fources, ou bien faire vne cifterne bien cimentee, pour receuoir & referuer l'eau du ciel.

Paftis, ou pré de pafture.

Le vergé fera la clofture deuers voftre logis, par où vous entrerez en voftre paftis, ou pré de pafturage, fur le petit rif verdoyant: le long duquel ruiffeau, & auffi de voftre viuier ou eftang, vous ferez vos plantaz de fauffaye.

Pepiniere. Baftardiere. Ozeraye.

A l'entree de voftre verger à l'endroit du iardin ferez d'vn cofté la pepiniere, & de l'autre la baftardiere, & au milieu l'ordre des arbres parcreus & entez. Et au bout d'embas planterez par rayõs voftre ozeraye, qui pourra receuoir pour fa commodité, la fraifcheur & humidité du petit ruiffeau.

Portail de derriere.

La fauffe-porte (qu'on appelle autrement la porte de derriere, ou la porte des champs) du cofté du pré, pour voftre entree particuliere fera garnie de deux cheurons fur vne architraue fans plus, & quatre ou cinq creneaux au deffus, & fermee d'vn huys fort: car par là vous entrerez en voftre maifon, & en fortirez à fecret quand bon vous fembler, fans le fceu de vos gens, ny auoir la mauuaife odeur des eftables & de voftre grande court. Et à cefte fin aurez vne yffue particuliere de voftre eftable ou iardin, par aupres de voftre-dite foulerie, pour en tirer vos beftes.

Le baftiment felõ le reuenu.

I'entens ce neantmoins que le baftiment foit faict felon le reuenu des

des terres,& que(comme dit Cato)le logis ne cherche les terres, ne les terres le logis: car les grans pourpris & enclos coustent beaucoup à bastir & entretenir: & les bastiments plus petits que ne requiert le reuenu des terres,sont cause de la perte des fruits.

L'office du pere de famille. CHAP. VI.

APres le bastiment ainsi disposé,i'entés que le pere de famille soit homme de grande congnoissance, bien experimenté & addonné és choses rustiques: car qui les ignore ne les ayant que bien peu prattiquees, ou qui prend autre plaisir &vocation ailleurs,il faut de necessité qu'il se soubmette à la discretion & merci d'vn metayer qui le trõpera à son veu,& luy empirera ses terres,& son logis,sans vn mõde de procez qu'il luy engendrera: ou bien qu'il s'en fie à vn solliciteur, gouuerneur ou prestolant,qui s'entẽdra auec les fermiers,& luy en fera croire la moitié de ce qui en sera. Aussi certainememẽt nous lisons és histoires des anciẽs Rommains,que la terre ne fust oncques tant fertile,qu'alors qu'elle estoit caressee par la diligence des plus excellens citoyens Rõmains,& deliuree de la main tyrannique des païsans grossiers,lesquels nous voyons deuant nos yeux, encores qu'ils soyent du tout ignorans,s'enrichir à nos despens,& au grand dõmage de la terre qu'ils cultiuent. Il n'est que l'œil & la presence du seigneur bien entẽdu & vsité à l'Agriculture,& qui en fait estat pour son proffit,& retient à soy la principale charge, qui est la vigilance & affection à conseruer son bien,& à tousiours le soin sur ses gens, & ne baille à ferme ou à rente que ce qu'il ne veut gouuerner que de l'œil: encor' ne voudroy-ie qu'il passast aucun marché deuant Notaires,ny par escrit:car par se moyen il se priue de liberté Qu'il sçache & congnoisse tresbien le naturel & le chois des hommes, du bestail, & des terres,& n'y ait ouurage que luy mesme à vn besoin ne sçeust faire,ou fort bien commander: pour le moins qu'il entende les termes, les saisons,& les façons accoustumees. Car cõme celuy qui ne voit l'endroit où il veut donner lumiere à autruy,n'en esclaire iamais si bien: aussi le pere de famille qui n'entend & ne sçait les saisons & temps propres à quelque chose faire en son domaine, ny les ordonnances pour les executer,ne sçaura iamais si bien commander,& ne fait l'ouurier qu'à regret:& à son accoustumé de se mocquer de ceux qui cõmandent & veulent choses impertinentes, lesquelles par apres faut refaire,ou qui ne sont de nul proffit. C'est ce qu'a escrit le grand Agriculteur Cato,Que le champ est tresmal traité & grieuement puni,duquel le seigneur ne sçait enseigner ou commander ce qu'il y faut faire, mais s'en attend & remet du tout à son metayer.

Le pere de famille doit auoir cognoissance des choses rustiques.

Quelles choses sont à bailler à ferme.

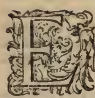
I'entens encor' que la demeure du pere de famille soit en son heritage,& qu'il ayt la superintendence & les clefs principales de tout,&

Les clefs principales seront

se retire de sa maison,& y rentre en secret quand bon luy semblera, pour tousiours tenir ses gens en office: c'est pourquoy nous luy auōs dressé en son bastiment vn huis de derriere au bout de son clos. Ne voise à la ville que pour ses principaux affaires,& face gouuerner ses procez(dont à bien grand' peine il se peut passer)par vn fidele soliciteur,à qui ne baillera que le double seulement de ses principales pieces:& ne voise en personne à la ville,que vers l'hyuer & au tēps que sa cuillette est faite,& les semailles & premiers labeurs despeschez, à fin que par vn mesme moyen il entende à ses causes, & au recouurement de ses debtes. Ie desire qu'il soit doux & courtois à ses gens,& qu'il ne leur commande rien en colere: car l'homme,non plus que le cheual,ne veut estre tant rudoyé. Qu'il parle familieremēt à eux, qu'il rie & raille auec eux quelquefois, leur permette ou donne occasion de rire & s'esiouïr. Car leurs continuels labeurs sont allegez aucunement quand ils congnoissent la benignité & gracieuse courtoisie de leur seigneur. Toutesfois ie ne voudrois qu'il s'y rendist trop familier pour le danger du contemnement:& ne leur descouurir ses entreprises,sinon d'autant quelque fois qu'il leur en demande aduis:& feigne le plus souuent en faire selon leur conseil, combien qu'il l'eust ainsi premedité: car ils en œuurent de meilleur courage, quand ils pensent que la façon vient de leur fantasie. Entretienne ses voisins, sans rien sur eux entreprendre,& les secourez en leurs necessitez. Ne leur preste toutesfois que bien à poinct,& ce qu'il aimera autant perdre que demander deux fois,si ce n'est en leur extreme indigēce. Endure de l'importunité & fascheuse nature de ceux qu'il cōgnoistra luy porter enuie,& ne querelle iamais auec eux,& ne leur donne occasion de quelque mal-contentement : mais, dissimulant de ce qu'il congnoist de leur naturel,leur face plaisir tant qu'il pourra,& verra estre à poinct, encor qu'il sçache n'en auoir iamais autre recongnoissance. Ainsi pourra acheter paix & repos.

Huys secret. — *Procez à gouuerner.* — *En quel tēps le pere de famille se doit tenir en sa metairie, & en quel temps aller à la ville.* — *L'homme ne veut point estre rudoyé.* — *Feintise bonne.*

L'office du Fermier. CHAP. VII.



Slisez vn fermier entre deux aages,non maladif, puissant & robuste , & du mesme païs & terroir de vostre ferme , si possible est,& tel que congnoissez estre de long temps,ou par rapport de gens fideles, homme de bien & de qui la femme soit mesnagere, & les enfans bien moriginez. Qui n'ayt metairie ou heritage pres vostre maison: qui de ieunesse soit endurci & biē experimenté aux affaires & negoces rustiques,ou pour le moins de grāde diligence & affection,pour plustost apprēdre le mestier de la rustication: Qui soit hōme d'espargne & sobrieté,point souffreteux , villotier,plaideur,ne tauernier: qui sçache bien cōmander à ses appetis,& à ses seruiteurs,qui ne laisse riē trainer,ny dechoir: soit le premier leué,

& le

& le dernier couché:ne hante les marchez,foires de villages,si ce n'est pour ses necessitez. N'endure qu'on face entreprinse de nouueaux chemins ou sentiers & routes en ses terres,ne souffre rië anticiper sur les heritages de la ferme:car vn poulce de terre perdu en l'an,en vaut vn pied deux ans apres:ne reçoiue hôme pour hoste,s'il n'est biê ami & familier de son seigneur, que toute sa famille & seruiteurs soyent plus vestus à proffit que pour plaisir,ains seulemët pour se sauuer du vët,du froid,& de la pluye:à quoy seruiront robbes & mâches faictes de peaux,iargeos,cappes à capputions ou cahuets.Par ce moyë il n'y aura iour tant rude & reuesche qu'ils ne puissent besongner à descouuert.N'aye autruy à son seruice,sinon pour le faict de sa ferme & labourage , & proffit de son maistre.Ne doit negocier pour soy,n'employer l'argent de son maistre en bestail & autres marchâdises:car telles negociatiôs destournent & empeschët les metayers d'entëdre aux affaires de la maison,& ne peuuent iamais rëdre bon côpte à leurs seigneurs:& si on leur demande l'argent par eux deu,ils môstrent mises & frais pour deniers.Se garde des conuentions apres boire.Et n'est ia besoing qu'il sçache lire ny escrire,ou qu'il ayt autre charge q̃ la vostre,ou qu'il face par autruy faire registre de sa despanse, car le papier endure tout.Aussi ne luy faites rëdre côpte de si long tëps,ny de plus de choses que sa memoire puisse porter.Il faut qu'il se congnoisse en tous les mestiers,dôt des vtils & manufacture il a à se seruir en sa negociation rustique,aussi qu'il sache gouuerner,& refaire tous les outils,qu'il a en maniemët,ou desquels vsent ses gens, autrement s'il ne faloit qu'vn manche à vne houë,ou vn clou au cheual, ou en la charrette,faudroit qu'il eust vn charron,& vn mereschal à gages. Quelle dexterité luy seruira aussi pour congnoistre s'il est loyaumët serui par les artisans,ausquels il pourroit quelques fois bailler à refaire où faire de neuf aucuns desdits outils de sa negotiatiô.Qu'il ait des outils& autres instrumens rustiques deux fois autât en reserue que requiert le nôbre de ses ouuriers,à fin qu'il n'emprunte rien de son voisin, autremët il perdroit plus en iournees nô employees,qu'il ne despëdroit en achet de ferremens,face si bië dez la premiere fois sa besongne & son ouurage,qu'il n'y fale point retourner.Car quant on veut amëder ce en quoy on a failli par imprudence ou negligence , outre la perte du tëps qu'il faut à l'adouber,la chose est desia empiree , qui est le dômage du seigneur,& ne rapporte puis apres tant,qu'elle puisse recôpenser la perte,& rendre tel proffit qu'elle souloit les annees passees.

Habits de la bouuiers.

Sçauoir lire & escrire n'est pas necessaire a vn fermier.

Le papier endure tout.

Sçauoir requis au fermier.

Qu'il ait tousiours l'œil sur ses gens,& visite ses bestes tous les soirs non seulement dans les estables,mais aussi à leur retour du labeur ou du paistre,regarde bien & contëple leur port,aller & geste pour congnoistre s'il y en a aucune malade ou alangourie,qui est le soing dôt il ne se doit aucun iour dispenser enuers les bœufs,vaches,pourceaux, brebis,car souuent vont en bonne disposition au paissage le matin,& reuiennent malades au soir. Qu'il ne s'aille coucher sans ordonner

tous les soirs à chacun de ses gens ce qu'ils ont à faire le lendemain matin. Qu'il soit le dernier couché & leué au poinct du iour pour voir mettre sa famille en besongne. Qu'il visite tous les matins les façons de ses terres. Ne laisse refouler les bestes au labeur: & sçache les medecines qu'il leur faut pour les cheutes, destorses, & autres inconueniens. Soit veritable sur tout, tienne sa parole, ne iure point, & monstre tel exemple, à ses gens, qu'il les induise à l'estimer, reuerer, & luy porter honneur. Car tout ainsi que la parole simple & veritable fait estimer l'homme: aussi le blaspheme, le langage inutile, lascif, ou de mocquerie, accompaigné de mauuais exemple, le rendent à tous contemptible. Qu'il mange & boyue de mesme ses seruiteurs, & en mesme table: qu'il les paye bien, leur remonstre doucement, & ne leur auance rien, si ce n'est en fortune de perte ou de maladie.

Auancer aux seruiteurs non tolet.

Si vous luy commettez quelques pieces à ferme (car i'entens que la principale charge & superintendéce soit vostre:) ne luy laissez courir terme sur autre, que ne le rendiez negligent & mauuais payeur à son dommage & au vostre: excusant toutesfois l'importunité du temps & de la mauuaise annee, si quelqu'vne s'ofre: en laquelle luy fera souffrance, & despecera vn gros payement en plusieurs menues payes pour luy donner haleine: prendra deniers pour deniers, à fin qu'il rende son fermier quitte, & luy payé. Ne luy espargnez les necessitez dont il vous requerra, soit pour l'entretien de vostre maison, ou pour la reparation des choses qui vous appartiennent. Ne le prenez de si pres qu'il ait cause de se plaindre, car il vous pourroit faire tort en tel endroit que ne douteriez. Et notez que le trop exiger d'vn fermier, le rend souuent, ou negligent, ou larron. Donnez luy louange de ce que trouuerez estre sagement executé en vostre ferme & ne le reprenez aigremẽt de se qui se trouuera faict moins que biẽ, ains le conseillerez de restablir la male façon, luy donnant à entendre qu'en ce faisant il vous fera chose aggreable. Au temps present les fermiers ne s'ingerent & offrent à la foule ainsi qu'au passé, & parce il n'est plus commun à tous maistres d'en choisir vn entre plusieurs, mais conuient prendre ce qu'on peut trouuer. A ceste cause il est necessaire à vn maistre de congnoistre les differents naturels des hommes de nations diuerses: car le Normand veut estre mené tout en paix, & le Picard tout chaudemẽt: le vray François est prompt & inuentif, mais il ne se haste qu'en necessité. Vous auez à choisir entre les Bryais, le fin Bryais, le fier Bryais, & le sot Bryais. Le Limosin est soigneux & espargnant, mais si vous n'y prenez garde, il fera plustost son proffit que le vostre. Le Gascon chaud & prompt à colere. Le Prouençal haut, & qui ne veut estre reprins. Le Poiteuin cauteleux. L'Auuergnac industrieux, penible & endurant du temps & de la fortune, mais s'il sçait vostre gain, il en participera s'il peut. L'Angeuin, Tourangeois, & Manceau sont fins, subtils & amateurs de leur proffit

Necessitez à fournir.

Trop exiger d'vn seruiteur.

Naturel de chacune natiõ de France. Bryais. Limosin. Gascon. Prouençal. Auuergnac. Angeuin. Manceau, &c.

proffit. Le Chartrain, Beauceron, & Soloignois laborieux, paisibles, propres & reserrans. Le Champenois & Bourguignõ francs & de bon cœur, mais arrestez en leur oppinion, & les faut souuent laisser faire iusques à l'espreuue du contraire. Donc selon le païs & complection, dont sera le fermier que mettrez en vostre ferme, vous vous resoudrez à doucement & dextrement manier son humeur pour en tirer pour vostre seruice le plus de proffit que pourrez, ployant & vous accommodant à ce que verrez en luy incorrigible, ains de plusieurs & differentes nations choisirez des pires la meilleure, & vous garderez bien de ce qui vous peut nuire, ou donner empeschement. Considerant que tout ainsi que les terres sont diuerses, & aiment particulierement ce qui leur aggree, aussi sont aucunes personnes plus propres & enclines à vne chose que les autres.

Bourguignon franc & de bõ cueur, mais testu.

Que le fermier doit auoir la congnoissance des presages des pluyes, vents, beau temps, & autre diuersité de temps. CHAP. VIII.

VOSTRE fermier, encores qu'il ne doiue estre lettré, toutesfois par longue & asseuree experience doit auoir quelque congnoissance des presages des pluyes, des vents, du beau temps, des mutations & changemens du ciel, des parties de toute l'ânee, & des qualitez d'icelle, des tempestes, orages, foudres tonnerres, froidures, gelees & gresles, à fin que selon les saisons opportunes il mette la main à l'œuure, & face besongner ses ouuriers.

Presages de pluyes.

Prognostiquera la pluye par tels, & autres semblables signes : Si la lune resentement nouuelle a ses cornes obscures : mais si la corne haute dudit croissant est plus obscure que la basse, il plouura au decours, là où si la basse est plus obscure que la haute, il plouura aux premiers quartiers, & s'il est noirastre au milieu, il plouura en pleine lune : si le croissant panche & vise à l'Occident, c'est signe de pluye: ou si la lune estant pleine est enuironnee de vapeurs, & à vn ou plusieurs cercles noirs & espais : ou si la lune a vne face & couleur pasle, obseruera si le quatrieme iour ou (comme autres veulent) le cinquiéme de la lune est pluuieux : car en ces iours là gist la monstre de tout le cours d'icelle, soit en pluye, soit en vents, soit en beau temps. Preuoira aussi la pluye si le Soleil est rouge à son leuer, & incontinent apres deuient noir: si à l'entour des rayons du Soleil leuât apparoist vne petite nuee obscure: si à son leuer il se monstre creux & enfoncé, ou s'il a quelques nuees rouges à l'entour entremeslees d'autres noires ou grisastres, ou s'il a vn cerne comme celuy de la lune: si à son leuer il lance aucuns rayons ou nuees deuers le vent de Suest ou Surouest: si à son leuer ou coucher il a ses rayons manchots, racourcis & croupis: si à son leuer il a ses rayons troubles & encombres, moyénant que cela ne soit causé d'aucune nuee: si à son leuer il lance à trauers les nuees des rayons longs & estendus, cõbien que au reste il soit

clair & net: si auant son leuer il iette & met hors quelques rayons: si à son leuer les nuees rougissent tant en Leuant qu'en Ponant: si à son coucher se monstre pres de luy vne petite nuee du costé gauche, ou si en se couchant il s'enferme dans des nuees blanchastres, comme toisons ou houssures de laine, & se dilatent, il plouura dans peu de iours: si les autres planettes sont entourees d'vn cerne, c'est aussi signe de pluye: Si les estoiles ne brillét ou estincellent point, ou sont plus grãdes, ou ont vn petit cerne, c'est signe de grãde rauine d'eau. C'est aussi signe de pluye s'il esclaire en plein beau temps & serain: si en esté les esclairs excedent en quantité les tonnerres: s'il tõne en plein midy: si és sommets & heurs des montaignes errent quelques nuees espaisses: si apres que la pluye a cessé se leue vn vent aigu & froid, car la pluye cõmencera de plus belle: si les petits oiseaux, qui viuét aux paluz, se lauent en l'eau continuement: si la corneille mouille sa teste au bord de l'eau, ou nage dedans, & brait bien fort sur le soir: si le corbeau entonne son chant au creux de sa gorge, & se debat des ailles: si les oyes crient & volent plus que de coustume: si les mouches à miel ne s'esloignent beaucoup de leurs ruches: si le heron erre & voltige parmi les champs tout triste: si les bœufs mangét plus que de coustume, se couchent sur le costé droit, regardét vers le midy, leschét leurs ongles tout à l'entour: si les vaches regardent au ciel & inspirent l'air: si les asnes brayẽt: si les coqs chantent à toute heure, & principalemét au soir quand ils sont au iuchoir: car le chant du coq à heure inusitee, comme à neuf, dix & onze heures du soir, signifie indifferemment changement de temps, de sec en pluuieux, & au contraire: si le sel deuient humide: si les retraicts puent plus que de coustume: si les creatures humaines ne reposent si bien qu'auparauant: si les loups heurlent & accourent pres des maisons: si les araignes cheent en bas sans estre frappees du vent: si les chiens se veautrent sur la terre: si les pigeons retournent tard en leur colombier: si les mouches, les guespes & frelons, les puces & punaises mordét plus estroitemét que de coustume: si le son des cloches est plus hautain, & se oit de plus loing que de coustume: si les grues delaissent les valees, & s'en retournent de trop bonne heure: si en esté il esclaire d'auantage qu'il ne tonne: si les asnes, mules & mulets sans cause presente frottent leurs oreilles longuement: si le chardon à bonnetier cueilli, & pendu en quelque part de la maison, se serre, & ferme ses esguillons, comme prenãt vne nouuelle forme n'ayãt aucune asperité: si le passereau crie du matin: si les grenouilles coaxent plus que de coustume: si la suye de la cheminee chet hatiuement, & en quantité: si la cendre s'amoncele en pelotons: si l'huyle scintille aux lampes ardantes: si le treffle ferme & amasse ses feuilles: si les pourceaux se iouent longuement & courent çà & là, secouant & brisant ce qu'ils auront happé en courant: si les vers sortét hors de terre: si le chat apres auoir long téps leché la patte, en agence le poil de sa teste, passant plusieurs fois sa patte par sus l'oreille.

Predira

Predira semblablement abondance de pluye, si les nuees sont obscures, profondes & espaisses, si les goutes d'eau tombantes du ciel sont blanchastres, & font des bulles amples & grãdes, cheutes à bas, si la pluye distile tout doucement, & commence à tomber par gouttes deliees, si l'eau cheute à terre en grande abondance sans vent, est incontinent imbibee de la terre: si l'eau des paluz & estangs sans aucune chaleur du Soleil, est eschauffee plus que de coustume, si les poules auec leurs petits poussins au commencement de la pluye se retirent incontinent en leur poulaillé, ou si du matin viennent tardiuement & quasi par contrainte à la pasture, si l'arc du ciel, nommé autrement Iris, se renge deuers le Midy, ou si au ciel il apparoist double, triple, ou quadruple, & s'il apparoist apres ce qu'il à pleu, la doubte de plus grande pluye n'est pas encores hors. *Presages de l'abõdance de pluye.*

Preuoyra le temps de neige en hyuer, s'il voit que les nuees d'obscures deuiennent comme blanchastres, principalement quand le vent de Bize souffle, si à l'entour du Soleil ou de la Lune sont venus plusieurs cercles passes, ou rouges à demy, si durant les grandes froidures l'air deuient espais, & aucunement moderé de sa rigueur, s'il fait vn froid sec sans gelee, si auec plusieurs signes de pluye lon congnoist le froid estre proche. *Presages de neige.*

Donnera semblable iugement de la gresle, si au renouueau ou Automne il void que les nuees de noires & obscures deuiennent blanchastres, ou si enuiron le mois d'Auril auec plusieurs signes de pluye suruient vn meslange de nuees obscures & blanchastres. *Gresle.*

Prendra garde aux presages des vents futurs, qui sont tels: Si le Soleil à son coucher est rouge, si le Soleil se couche entre nuees rougeastres, si le Soleil tout le long du iour, ou long tẽps auant son coucher a eu couleur de pourpre, & se couchant apparoist plus grand que de coustume: Si la Lune a vne face rubiconde, si les nuees en temps beau & serain sont esleuees en haut, si les nuees apparoissent au ciel, amassees en forme d'vn troupeau de brebis, si les forests & sommitez des hautes montaignes rendent quelque bruit, si les estoiles du ciel courent de tous costez, si les estoiles semblent estre plus grosses, & de plus grande lueur que de coustume: s'il tonne au matin, ou en hyuer, si en esté il tonne plus fort & plus souuent qu'il n'esclaire: si le son des cloches maintenant est facilement ouï, maintenant ne peut estre entendu: si les passereaux gazouillent outre mesure: si les chiens se veautrent parmi la terre: si les toiles & petits filets des araignes volent par l'air: si les canes estendent souuent & long temps leurs ailes: si le heron crie sur le soir en volant: si la flamme du feu iette plusieurs petites estincelles: si le bois cracquette plus que de coustume & vente. *Presages des vents.*

Predira l'euenement de quelque tonnerre, foudre, esclair & tempeste, quand il verra qu'au matin & au soir, en esté ou au commencement d'Automne le Soleil rend plus grand' chaleur que de coustume, & qu'en l'air apparoisse vne nuee fort espaisse & profonde, si le *Presages du tonnerre, foudre, esclairs & tempeste.*

vent Typhon, qui a accoustumé d'exciter les tourbillons, souffle violentement, & que l'air soit plein de plusieurs nuees espesses & obscures: si les iours d'Esté, ou d'Automne, sont plus feruens & plus chauds que la constitution de l'annee ne porte, & que quelques fois à Soleil couchant vne Iris se monstre deuers l'Occident: si parmy l'air voltigent plusieurs impressions celestes & flambeaux ardans.

Presages du beau temps.

Sera asseuré du beau temps quand il s'apperceura que le Soleil à son leuer se monstrera net, ou à son coucher clair & luisant, ayant à l'entour de soy plusieurs petites nuees separees les vnes des autres, rougeastres & deliees. Quand le Soleil en temps de pluye se couchera ayant la face ignee & rougeastre: & quand l'aube qu'on dit le matin, apparoistra de naïfue couleur blanche: & tel en est le prouerbe, Rouge soir & blanc matin font cheminer le pelerin: quand la Lune le troisiéme ou le quatriéme iour apres qu'elle est nouuelle, se monstrera deliee & nette: si quand elle est pleine on la void claire, & que la partie du ciel que lon nomme le chemin S. Iaques, apparoistra claire & luysante: si sur la sorne sans aucun tonnerre & nuees se font plusieurs esclairs: si au soir ou au matin en quelque partie de l'annee que ce soit, la rosee descend en grande abondance: si le vẽt de Bize souffle à grand'force: si le hibou apres Soleil couchant se monstre, & châte toute la nuict sans cesse: si les petites mouches auant Soleil couché s'amassent, & se iouent aux rayons du Soleil: si les corbeaux s'assemblent par troupeaux & crient à pleine voix: si la corneille crie au matin: si les chauuesouris à Soleil couchant sortent hors de leurs cauernes, & volent par l'air au serain: si les grues volent bien haut, & ne retournent si tost à bas: si les oiseaux de riuiere s'esloignent quelque peu du bord de l'eau.

Presages des entrees & issues des tẽps.

Et combien que les parties de l'annee pour l'ordinaire ayent leur commencement & fin par certain temps, comme le Printemps à son commencement enuiron le dixseptiéme de Feurier; sa fin enuiron le dixseptiéme de May, & les autres consequemment: toutesfois par ce que lesdites parties ou saisons se desbordent souuent tant de là que deça leurs limites, le bon laboureur outre cela aura quelques signes pour preuoir les entrees & issues des parties de l'annee en leur extraordinaire. Comme s'il congnoist que les oiseaux de riuiere delaissent les eaux, ou que le rossignol domestique, principalemẽt le masle, châte par dessus tous les autres: si les grues s'amassent ensemble, & retournent au lieu d'où elles sont venues: si les oyes pour leur pasture se combatẽt auec grande clangueur, ou que le passereau outre sa coustume crie au matin, dira que l'hyuer sera proche. Aussi s'il void que le vent de Fauonius commence à souffler, & le froid à s'adoucir: si les arondelles reuiennent par troupeaux: si les canards ont la poictrine blanche sur la fin de l'hyuer, iugera que le Printemps sera bien tost: car tels animaux sentent au vif, & remarquent les limites & approches des saisons, quelque desbord & extraordinaire qu'il y ayt.

Si

Si en hyuer au commencement des gelees il s'apperçoit que les oiseaux des estangs se retirent aux fleuues & riuieres, qui ne sont faciles à congeler, ou que les neiges tombantes du ciel soyent menues & subtiles: si les estoiles apparoissent au ciel plus luysantes que de coustume: si au commencement des gelees il chet gresle menue, ronde & blanche: si les petits oiseaux se cachent dedãs les buissons, & cherchẽt leurs pastures pres les villes ou vilages: si le feu materiel rend vne flamme plus reluysante, & fait le charbon plus ardant: si les draps de laine & linges trempez en eaux, sont incontinent congelez: si les extremitez des parties du corps subitement deuiennent froide: si en hyuer les choses qui ont coustume d'estre humides, & moites, sont veuës plus seiches: si les goutes d'eau venans des toicts des maisons, tombent lentement, tiendra pour certain que le froid est proche, ou que celuy qui est present sera violent & de longue duree. *Presages de froid.*

Prononcera la longueur de l'hyuer quand il verra que les chesnes seront abondans en fruits, ou que le canard à la fin de l'hyuer aura la poictrine rougeatre, ou que les frelons auant la fin d'Octobre apparoissent, ou que les bestes qui paissent par troupeaux fouillẽt la terre. *Longueur d'Hiuer.*

Iugera grande chaleur d'esté, s'il void que les beliers & vieilles brebis s'accouplent souuent durãt le printemps. Combien que de la constitution d'vne partie de l'annee pourra facilement iuger de celle de l'autre: car coustumierement si vne partie de l'annee est claire, seraine & seiche, faut que la prochaine soit pluuieuse: comme si l'Automne est beau & sec, l'hyuer proche doit estre pluuieux: aussi si l'hyuer est pluuieux, le Printemps sera sec: & ainsi consequemment les autres parties de l'an se portẽt en chaleur, froidure, humidité, & seicheresse. *Chaleur d'Esté.*

En general pourra prognostiquer de l'estat de toute l'annee suyuãt la prognostication des peres anciens, du iour auquel Noël ou le iour de l'an suyuant vient. Car s'il vient au dimanche, l'Hiuer sera doux & clair, le Printemps doux, venteux, & humide, l'Esté chauts sec & tonnant, l'Automne sera bon & humide: il sera paix, le bestail sera à bon marche, il sera assez de tous biens, les vieils mourrõt. S'il vient au lundy, l'Hyuer sera moyen, le Printemps aussi, l'Esté venteux & tonnant en diuers lieux, l'Automne temperé: Le vin abondera non le miel, diuerses maladies regneront, aucuns grands princes & seigneurs mourront, s'il vient au mardy, l'Hyuer sera vẽteux obscur & naigeux, le Printemps froid sec & humide, l'Esté venteux & humide, l'Automne fort inconstant: femmes mourront, grand peril sera sur mer, noises seront entre le peuple & les superieurs, aucuns fruicts seront chers. S'il vient au mecredy, l'Hiuer sera fort aspre, le Printemps mauuais, l'Esté bon, l'Automne froid & humide: vins, bleds & fruits abonderont, s'ils ne sont gastez des gensdarmes, ieunes gents & enfans mourront, & le bestail aussi. S'il vient au ieudy, l'Hyuer sera bon, venteux & pluuieux, le Printemps venteux, l'Esté bon & pluuieux, l'Automne humide: vin, bled, fruicts abonderont, grands princes mourront, paix *Constitution de l'annee.*

ſera entre les Princes & citez. S'il vient au vendredy,l'Hyuer ſera conſtant,le Printemps bon,l'Eſté inconſtant, l'Automne moyen : les biens de la terre abonderont,les brebis mourront en aucun païs, regneront douleurs des yeux,& noiſes ſe feront. S'il vient au ſamedy, l'Hyuer ſera nebuleux,obſcur & aſpre,le Printemps vn peu venteux, l'Eſté moderé,l'Automne ſec : les biens de la terre n'abonderont pas, il ſera aſſez de poiſſons,il ſera dangereux ſur les eaux, boutefeuz & guerres regneront.

Pareillemẽt ſelon la diſpoſitiõ du ſoleil & douze iours des feries de Noël il pourra predire la nature des annees : Car ſi le ſoleil eſt totalement beau & clair au iour de Noël,l'annee ſera bonne & paiſible: au ſecond iour,l'or diminuera de pris,& le fourment : au troiſieme iour les Eccleſiaſtiques ſeront en diſcords:au quatrieſme,ieunes gents auront à ſouffrir: au cinquiéme,tous biens augmenteront: au ſixieſme, ſera fertilité de iardinage : au ſeptiéme, grande cherté & famine: au huictiéme,abondance de poiſſons:au neuuiéme, bonne ſaiſon pour le beſtail: au dixieſme,grande peſanteur de temps: a l'vnziéme,grãds brouillarts & mortalité:au douziéme, noiſes & barailles. Donc ſi le ſoleil luit en iceux douze iours & qu'il continue,cela aduiendra.

Prognoſtiquera auſſi la diſpoſition de toute l'annee par la diſpoſition du iour ſainct Paul,qui eſt le vingtcinquiéme de Ianuier : car ſi ce iour eſt beau, clair & ſerain, donnera eſperance de grande abondãce des biens de la terre.Si en ce iour ſe monſtrent quelques brouillars,ſera mortalité de beſtes: s'il pleut ou neige, faut craindre grande charté: s'il fait vent, s'eſmouueront guerres & ſeditions entre le peuple.

Congnoiſſance de la diſpoſition des mois. Congnoiſtra la diſpoſition d'vn chacun mois de l'annee par la diſpoſition du iour de Noël & des feries prochaines: en ſorte que quel temps ſe fera le iour de Noël, tel temps ſe fera au mois de Ianuier, & ainſi conſequemment les autres mois ſe porteront à proportion comme les autres iours des feries de Noël.

Annee tardiue ou auãcee. Sera ſoigneux de prendre garde ſi l'annee ſera tardiue ou haſtiue:ſi apres vendanges il pleut, principalement auant la fin du mois d'Octobre,l'annee ſera auancee:s'il pleut enuiron la fin du mois d'Octobre,l'annee ſera moyenne:s'il commence à pleuuoir bien toſt en Nouembre,l'annee ſera tardiue:& alors,faudra que le bon fermier ſeme en plus grand quantité,par ce que ſur le milieu du temps,aucuns des grains ſe corrompent & gaſtent en la terre.

Annee bonne ou mauuaiſe. Ne ſera ignorant des preſages de bonne & mauuaiſe annee,& conformeemẽt à ce ſe tiendra bien informé de la cueillette qui aura eſté faicte aux enuirons & contrees adiacentes de luy, & au païs où les grains de ſa contree ſont couſtumierement portez : ou au païs dont ordinairement il en vient en ſa contree, à ce que par achat faict au parauant que la diſette s'offre, ou par ſerre & parſimonie reſerue de

grains qu'il preuoira deuoir estre chers, tant pour la nourriture de sa famille & ses semailles, que pour en faire vente en temps & lieu à son grand proffit.

Il congnoistra l'annee fertile & feconde s'il void qu'au fruit du chesne, que lon appelle noix de galle, s'engendre vne mousche : si l'Automne est beau & serain, le Printemps mediocrement chaud : si en temps opportun descendent du ciel plusieurs neiges : si les arbres rapportent petite quantité de fruits : si les riuieres & fleuues nourrissent fort peu de poissons : si la geneste est fertile & feconde en ses fleurs : si le noyer du commencement qu'il fleurit, est plus chargé de fleurs pour rapporter fruit que de feuilles : si le lentisque rapporte ses fruits biens nourris : si l'oignon sauuage, que lon nomme squille, iette vne belle & grande fleur, laquelle ne flestrit si tost. *Presages de fertilité.*

Au contraire craindra l'annee sterile, quand il verra que de la noix de galle sortira vne araine : si quelque Comette apparoist au ciel, si le Printemps & l'Esté sont par trop humides, si la terre & l'air sont pleins d'araignees, de vers, de sautereaux & autres semblables bestions : si le noyer a plus de feuilles que de fruits, si la rosee & la gelee viennent en temps non opportun, si les oiseaux par grands troupeaux delaissent les isles & forests, & se retirent vers les champs, villes ou villages : si la chouëtte ne fait plus sa demeure aux forests : s'il y a grande abondance de febues, & semblablement de fruits, & de poissons. Si quelque grande eclipse de Soleil se fait du temps que les bleds sont en fleur : car les espics de bleds n'auront point de grain, non plus que si la semence, que lon aura faict, est de grains maigres, legers, & à demy corrompus. *Annee sterile.*

Sçaura si le bled sera cher ou à bon marché l'annee presente, & en quel mois d'icelle, par ce moyen. Qu'il choisisse par sort douze grains de bled le premier iour de Ianuier, qu'il nettoye le foyé, & y allume du feu : puis qu'il appelle quelque garson ou fille de ses voisins, ou de sa maison : qu'il luy commande qu'il mette vn de ce grains de bled sur le foyé bien nettoyé & eschauffé : obseruera si le grain saulte ou demeure en son lieu : s'il saulte peu, le bled viendra quelque peu à bon marché : s'il saulte beaucoup, il sera à grand marché : s'il saulte deuers le feu plus ou moins, le bled sera plus ou moins cher : s'il demeure en la place sans saulter, le bled demeurera à son prix ce premier mois : il fera ainsi du second grain pour le mois de Feurier, & ainsi consequemment des autres grains pour les mois subsequents. *Presages de cherté ou bon marché de bled.*

Encor pour preseruer soy & sa famille des maladies tant contagieuses, qu'autres qui suruiennét par l'intemperie & mauuaise disposition de l'air, sera bon qu'il ayt quelque congnoissance des presages des maladies qui peuuent aduenir. Or le plus asseuré & certain signe est, si à la fin du Printemps, ou durant l'Esté il pleut ordinairement & en grande abondance, auec grande & vehemente chaleur, sans vent quelconque : ou si les vents de Midy soufflent, ou encor qu'il ne tõbe *Presages d'annee maladiue ou saine.*

pluye quelconque, si l'air est rempli de brouillarts : si le Soleil endure quelque eclipse, ou en l'air apparoissent quelques cometes ou flãbeaux ardans: si les arbres semblent flamboyer & brusler: si l'Automne & l'Hyuer sont fort bruïneux, nõ pluuieux toutesfois: si le pain exposé à l'air attire de nuict vne moiteur ou moisissure: si les chiẽs sont persecutez de rage: si lon void entrer dans les villes quelques loups enragez: si les oiseaux delaissent leurs nids, œufs & petits: s'il est grãde mortalité de brebis: si les paluz sont plains de grenouilles : si les murailles sont remplies de clooportes, & autre vermine semblable: si par les chemins on ne rencontre que vers, lezards, serpens, & taulpes sorties de leurs tanieres : si les oiseaux tombent morts du ciel : si en la noix de galle lon trouue vne araigne: si les enfans & grandes personnes sont affligez de petites veroles, & rougeoles: si les femmes grosses accouchent auant terme : si en Esté apres auoir pleu, lon void és paluz quantité de grenouilles ayans le dos de couleur cendreuse, & le ventre iaune: si les rosiers & violiers iettent encore fleurs sur le commencement d'Automne.

Prognostiquera grande mortalité de cheuaux, & de toute sorte de bestes, s'il voit que les feuilles d'orme & de pescher tombent auant le temps.

Et ce soit dit sans deroger à la bonne prouidence de Dieu, qui ne s'astraint à l'ordre qu'il a ordonné en nature: mais le change, voire selon son bon plaisir, comme createur de toutes choses, à qui seul appartient tout honneur.

Que le fermier doit auoir la congnoissance des mouuemens tant de la Lune que du Soleil, des facultez & effects d'iceux sur les choses rustiques.

CHAP. IX.

Soleil & Lune grands luminaires.

ENCORES que la consideration & obseruation des mouuemens, facultez & effects des estoiles, & principalemẽt de ces deux grands & admirables flambeaux de l'vniuers, appellez de Dieu par la bouche de Moyse, Luminaires, sçauoir est le Soleil & la Lune, appartiennent plus tost à l'excellent Astrologue qu'au simple laboureur : toutesfois d'autant que la plus part des matieres rustiques, comme animaux, plantes, arbres, & herbes prennent leur generation, nourriture, auancement & entiere perfection par la vitale inspiration, action, radiation, & mouuement esmerueillable de ces deux organes & principaux instrumens de tout le monde : il est bien expedient que le fermier & gouuerneur de la maison champestre, ayt la congnoissance acquise par longue experience, des vertus & facultez d'iceux sur les choses rustiques, à fin de les traicter, manier & conduire selon le mouuement de ces deux grands gouuerneurs. Par ainsi, pour parler en premier lieu de la Lune, laquelle pour estre la plus proche de nous entre toutes les

De la Lune.

planettes

anettes &corps celestes, fait aussi sur nous ses effects en ce qui est du
orps, & sur les choses terrestres, il est tout certain qu'en moins d'vn
ois elle fait le cours & chemin entier que le Soleil fait tout le lóng
e l'annee:& qu'elle n'a aucune lumiere de soy, ains la retient & re-
oit toute du Soleil, en donnant les rebas & reflexions à la terre, auec
us de vehemence, selon qu'elle se sent estre eslongnee du Soleil: cô-
e au contraire, tant plus elle approche de la conionction auec ice-
y, tât moins elle depart sa clarté & vigueur à la terre. C'est de là que
ent que nous disons la Lune accroistre & descroistre, nó qu'au vray
le croisse ou decroisse (sauf lors qu'elle souffre ecclipse & defaut)
tant tousiours illuminee du Soleil: mais croist ou decroist ceste clar-
seulement, qu'elle respand & reuerbere sur la terre. Et cette splen-
eur selon qu'elle s'espend ou defaut, elle a aussi & plus & moins de
orce de mouuoir l'humeur des choses naturelles à executer leurs ef-
cts. Car de tant plus ceste lumiere va s'augmenter, aussi l'humeur d'i-
elle abonde & s'spand par les parties exterieures: comme au contrai-
e tant plus elle manque & diminue, l'humeur naturelle aussi se retire
r restraint és parties interieures. C'est pourquoy lon appelle la Lune
a mere nourrisse, la regente, & gouuernante de toutes les humiditez
qui sont aux corps terrestres. Parquoy pour parler premierement des
estes champestres, le fermier bien aduisé ne tuera iamais en quelque
emps que ce soit, les porcs, moutons, bœufs, vaches, & autres bestes,
e la chair desquelles veut faire prouision pour la nourriture de sa fa-
nille, au decroist de la Lune. Car la chair tuee au defaut de la Lune, se
iminue de iour à autre, & luy faut beaucoup de feu & de temps pour
a faire cuire: ains ne se faut esbahir si ce côsideré, vn saucisson, ou au-
re telle viande, sont amoindris d'vn quart lors qu'on les fait cuite.
Ne tiendra aussi compte, & n'achettera les bestes cheualines, & autres
qui ont eu naissance sur le decroissement & vieillesse de la Lune, d'au-
tât qu'elles sont plus imbecilles & foibles que les autres: ains ne crois-
sent gueres, & leur chair n'est du pois suffisant alors qu'on les a tuees.
Ne peschera iamais ses estangs, mares, fosses, & viuiers, au defaut de la
Lune: car les poissons, & autres animaux aquatiques, principalement
ceux qui sont vestus & couuerts de crouste & grosse escaille, comme
escreuices, cancres, ouystres, moules, & semblables, sont trouuez fort
extenuez en leur substance, & maigres sur la vieillesse & defaut de
Lune: au côtraire gros, gras, & pleins quand elle est en sa force & plei-
ne lumiere. Le faulconnier chosira plus tost la pleine Lune pour aller
à la volerie que le defaut, par ce que les oiseaux de proye sont beau-
coup plus legers, aspres & rauissants enuiron la pleine Lune qu'en
autre temps. Le Cheual, & autre beste subiecte à la maladie des yeux,
se porte mieux au defaut de Lune qu'au croissant, ou plaine Lune. Fe-
ra prouision des graisses & moëlles d'os de mouton, de cerf, de bœuf,
& autres si besoin en a, en pleine Lune non en decours. Chatrera ses
verrats, beliers, ieunes taureaux, ou bouuelets, & cheureaux, quand la

Croissant ou decroissant de Lune dont vient.

Tuer les bestes en Lune nouuelle.

En quel têps faut achetter bestes.

Pescher estangs.

Voler l'oiseau

Amasser moelles ou graisse.

Lune decroistra : il fera couuer les œufs de ses poules, ou autre volaille à la Lune nouuelle, & signammant sur le premier croissant.

Arbres fruictiers & autres. *Planter arbres.* *Tailler & couper bois.*

Quant aux arbres & autres plantes, le fermier sage plantera ses arbres fruictiers & autres, la Lune estãt nouuelle, nõ plus tost toutesfois qu'enuiron le premier croissant. En ce mesme tẽps taillera & couppera le bois pour se chauffer : au contraire celuy qu'il reseruera pour bastir, quãd la Lune decroist, estãt asseuré que toute matiere (soit pour bastir maisons, pressouers, ponts, & autres choses) ayant esté couppee quãd la Lune decroist, soustiẽt longue duree, & se trouue merueilleusement bonne, encor d'auãtage si elle est coupee plus tost le soir que le matin: ce qu'on peut aussi accommoder aux pierres de taille & au moëllon, quãd on les tire hors de leurs quarrieres. Plãtera la vigne au croissant de la Lune, ou elle ayant desia passé les quatre ou cinq premiers iours: taillera les vignes maigres & plãtees en assez mauuais terroir, aussi au croissant de Lune, & celles qui sont gaillardes en decours, veu qu'elles en produirõt plus de raisins, que si elles estoyẽt taillees au croissant, d'autãt que lors la Lune s'arrestãt à les amollir & engraisser ne causeroit qu'abondance de pãpres & de feuillage: & les coupant la Lune enuieillissant, le bois se restraint, & s'attend seulemẽt de produire fruit en abondance. Esmondera, esbranchera, & coupera au pied les arbres fruictiers au decours de Lune, attendu qu'ils en seront plus chargez de fruicts: fera ses pepinieres la Lune estant sur terre.

Planter vignes. *Tailler vignes.* *Esmonder arbres.*

Cueillir fruits. *Vandanges.*

Quant aux fruicts, cueillira les põmes, poires, & autres fruicts, & vẽdangera ses vignes au decroist de la Lune, d'autant qu'elle causera que les vins en seront mieux & plus longuemẽt conseruez, lesquels sans cela seroyẽt en danger de se tourner & pousser au mois de Mars suyuant, en la mesme saison qu'on taille la vigne. Qui plus est, il cueillira & rapportera en sa maison tout ce qu'il voudra estre de duree, lors q̃ la Lune decroistra. Il semera son bled, froument, & autres grains, il sarclera, vãnera, criblera, & serrera ses grains, mouldra ses bleds pour garder mieux les farines, sur la fin & vieillesse de la Lune: biẽ est vray que le pain croist & proffite plus, si la mousture est faicte la Lune croissant & estant nouuelle. Il moissonnera & fauchera son bled la Lune estãt en decours: arrachera les lins, les legumes, en ce mesme tẽps: vray est que les legumes desracinez au croissant, sont de plus facile cuisson.

Semer bled. *Vanner, cribler, serrer grains.* *Moudre bled.*

Semer, cueillir herbes. *Citrouilles.*

Quant aux herbes, il les semera la Lune estant nouuelle, les cueillira lors que la Lune croist en lumiere, comme estans de beaucoup plus grande vertu qu'au decours: en mesme temps cueillira les concombres, courges, melons, citrouilles, pepons, & toutes racines qui croissent en teste, soyent aulx, raues, nauets, pourreaux, lis, resforts, safran, & semblables, excepté les oignons, qui procedent tout au contraire : car ils sont beaucoup plus gros & mieux nourris en decours qu'en croissant ou pleine Lune, pendant lequel ils n'ont telle vigueur & corpulence, toutesfois si on seme ou trãsplante lesdicts oignons au

decours

ecours de Lune & sur sa fin, ils sont beaucoup plus forts, acres, & mordants que si c'estoit en croissant, ou plaine Lune.

Oignons semez en decours.

Au surplus il fauchera les prez pour la nourriture de ses bestes, la Lune estant nouuelle, fumera ses terres, & les engraissera au croissant, d'icelle: d'autant q̃ la Lune ne donne pas moins de force au fumier pour mollir la terre, quelle faict aux arbres & semẽces à germer, croistre, & multiplier chacun en son endroit, arrousera ses prez au decours de la Lune.

Faucher prez.
Fumer.

Et ne sera contẽt de sçauoir quelle vertu ont chacuns quadres de la Lune sur les bestes, arbres, herbes, plantes, fruits, & autres choses contenues en ce monde inferieur: mais sera soigneux d'obseruer qu'elles puissances ont chacuns iours de la Lune, non seulement sur les bestes plantes, mais aussi sur la disposition & gouuernement de l'hõme pour s'en seruir en cas de necessité en tẽps & lieu: suyuãt l'obseruatiõ asseuree & cõtinuee de long temps, que nos peres en ont eu. Qui est telle.

Au premier iour de la Lune Adam fut cree: si à ce iour quelcun tõbe malade, la maladie sera longue, toutesfois le patient guerira: les songes que la personne fera la nuict se trouuerõt en ioye, l'enfant qui naistra cedit iour, sera de longue vie.

Au second iour, Eue fut creée, à ce iour faict bon entreprendre voyage tant par mer que par terre, & sera le voyageur heureux en tous les logis & hostels ou il seiournera, cedit iour est bon pour croistre lignee. Aussi est bon & heureux pour celuy qui fera quelques demandes à Princes ou autres grands seigneurs, pareillement il fera bõ bastir & edifier, mesmement faire iardins, vergiers, & parcs, labourer terres & semer, vn larcin faict cedit iour ne se pourra longuement celer, mais sera bien tost trouué: si aucun demeure malade, sera de brief guary: s'il songe de nuict, il n'y faut auoir esgard, car son songe sera de nul effect, l'enfant né à ce iour croist a veuë d'œil.

Au troisiesme iour, nasquit Cain. En ce iour lõ ne doit entreprẽdre aucune besongne, iardiner ny planter sinõ ce que lon voudra perdre: celuy qui tõbera malade, le sera bien grefuemẽt iusques presde la fin, mais petit à petit par bõ regime reuiẽdra en santé, le songe faict cedit iour ou la nuict, sera de nul effect: aussi l'enfant né sera de lõgue vie.

Au quatriesme iour, Abel fut né: ce iour est bon à commencer vne œuure, faire moulins & aller sur l'eau, vn homme fugitif ou beste perdue ou esgaree, sera bien tost trouuee, la personne qui tõbera malade du lict à grãde peine en releuera elle, si le songe est bon, sortira à effet, s'au contraire est mauuais, il n'aduiendra point, l'enfant né cedit iour sera traistre.

Au cinquiesme iour nasquit Lamech: si en cedit iour quelque personne ayant fait quelque cas fortuit est en fuitte, il perd son temps de fuyr, car il sera incontinent puny vif ou mort: le larcin fait cedit iour ne se trouuera point, celuy qui escherra malade, iamais ne releuera, les songes qui se ferõt, ferõt suspẽds, l'enfant qui sera né mourra biẽ tost.

Au sixiesme iour nasquit Ebron. En ce iour faict bon enuoyer enfant aux escholes, & bon aller à la chasse, le larcin commis ce iour sera de brief trouué, aussi les maladies qui seront prises, seront tost guaries, les songes que lon fera ne les faut reueler, l'enfant qui naistra, sera de longue vie.

Au septiesme iour fut tué Abel par Cain. En ceste iournee faict bon saigner, pourueu que la Lune soit en signe idoine, quelque part qu'vn malfacteur ou larron fuye, & mesme le larcin cõmis sera tost trouué, le malade tost guary, les songes certains & vrais, bõ achepter pourceaux & faire nourriture de toutes bestes, l'enfant né sera de lõgue vie.

Le huitiesme iour nasquit Mathusalé, faict bon voyager, de la maladie prise le patient languira longuement, les songes vrays, l'enfant né sera de bonne physionomie.

Au neufiesme iour nasquit Nabugodonosor, cedit iour est indifferent, le songe faict de nuict adulendra incontinent, la personne qui tõbera malade, s'elle ne meurt dedãs huict iours elle reschappera, nõ pourtant elle languira, l'enfant né en cedit iour sera de longue vie.

Le dixiesme nasquit Noel, toutes bõnes choses faictes cedit iour ꝓspereront, les songes serõt de nul effet, celuy qui tõbera en tribulatiõ ou aduersité n'en deura auoir peur, car cela ne durera point: aussi celuy qui deuiẽdra malade mourra dedãs dix iours s'il n'est biẽ secouru, l'ẽfant né en ce iour trauersera plusieurs païs & regions loingtanes.

L'onziesme nasquit Samuel: il faict bon chãger de maison, le songe bon & ioyeux sera veritable & aduiẽdra dans peu de iours, la personne qui tõbera malade au lict, y sera longuemẽt, toutesfois elle eschappera, l'enfant né en cedit iour sera de bõ esprit, habile à tous artifices, & de longue vie.

Le douziesme est fort dangereux, & parce il ne faut rien faire, car cedit iour nasquit Canaan, celuy qui deuiendra malade sera en grand danger de mourir dans douze iours, les songes seront vrais selon la signification d'iceux, l'enfant né en cedit iour sera tout bigor.

Au treziesme iour faict mauuais cõmencer quelque œuure, qui tũbera malade en cedit iour sera longuement en langueur, les songes serõt accomplis en neuf iours, l'enfant né en ce iour sera de longue vie.

Le quatorziesme, Dieu benit Noel de ses œuures, le malade audit iour guarira bien tost, les songes seront en suspens, l'enfant né en cedit iour sera parfaict en toute chose.

Le quinziesme iour sera indifferent, cest à sçauoir sera ny bon ny mauuais, le malade ne mourra point de la maladie qu'il aura, les songes seront certains & accomplis dãs dix iours, l'enfant né sera subiect à Venus.

Le seziesme iour nasquit Iacob, à ceste cause faict bon achepter, dõpter cheuaux, bœufs, & autres bestials: le malade sera en grand dãger de mort s'il ne change d'air ou de maison, les songes auront leurs effects, l'enfant né viura longuement.

Le

Le dixſeptieſme Sodome & Gomorthe perirent, il faict mauuais entreprendre & faire quelque choſe:les medecines ne profiteront de rien au patient:les ſonges ſeront vrays dedans trois iours, l'enfant né en tout ſera heureux.

Le dixhuitieſme naſquit Iſaac,faict bon vacquer & ſolliciter ſes affaires,le malade ſera en danger de mort, le ſonge ſera certain, l'enfant né ſera de grand trauail & acquerra grands biens.

Le dixneufieſme naſquit Pharaon Roy,ceſte iournee eſt dangereuſe, parquoy fera bon euiter les compaignies & les iurongnes, & ſe tenir pacifiquement ſans rien faire, le malade guarira toſt:le ſonge ſera vray,l'enfant né ſera malicieux & trompeur.

Le vingtieſme naſquit le Prophete Ionas, ce iour eſt bon à faire toutes choſes, la maladie ſera longue: le ſonge vray & apparent, l'enfant qui naiſtra ſera trompeur & malicieux.

Le vingt vnieſme naſquit le Roy Saül : faict bon ſe reſiouïr en beau & honneſte habillement, bon achepter nourriture : le larcin commis ſera trouué : le malade en grand danger de la maladie priſe: le ſonge vain & inutile, l'enfant né de grand trauail.

Le vingtdeuxieſme naſquit Iob, ne fait pas bon negocier n'entreprendre ou faire charge aucune, le malade ſera en danger de mort de la maladie qu'il prendra ce iour, le ſonge ſera vray,l'enfant né ſera bon & honneſte.

Le vingtroiſieſme naſquit Beniamyn, tout ce que lon fera cedit iour tournera à honneur, la maladie ſera longue & non mortelle,les ſonges faux:l'enfant né contrefaict & laid.

Le vingtquatrieſme naſquit Iaphet : ce iour eſt indifferent, à ſçauoir bon ny mauuais, la maladie ſera longue, mais le patient guarira, le ſonge ſera de nul effect:l'enfant né ſera doux bening,& aymera à faire chere grande.

Le vingtcinquieſme entra mortalité en Ægipte, le malade ſera en danger de mort,le ſixieſme iour d'apres le commencement de la maladie : l'enfant né ſera fort ſubiect à plusieurs perils,dangers & aduerſitez.

Le vingtſixieſme Moyſe diuiſa la Mer, ce meſme iour moururent Saul & Ionatas, parquoy la iournee eſt fort dangereuſe, & ne faict pas bon faire quelque choſe, le malade qui tombera malade iamais n'en reſchappera, les ſonges ſeront certains, l'enfant né ſera homme ayſé,c'eſt à dire ne pauure ny riche.

Le vingtſeptieſme faict bon beſongner en toutes affaires, la maladie ſera muable, les ſonges ſeront ſuſpens, l'enfant né ſera doulx & amiable.

Le vingthuictieſme toutes choſes bonnes ſeront bonnes à faire, le malade ſera reconforté de ſa maladie, l'enfant né ſera pareſſeux & negligent.

Le vingtneufieſme Herodes feiſt tuer les innocens : ce iour

est malheureux parquoy il ne faut rien faire, ny entreprendre: les songes seront trescertains, le malade guarira: l'enfant né viura & hantera paisiblement auec les hommes.

Le trentiesme & dernier iour est bon à toutes choses faire: le malade sera en grand danger iusques à mourir, mais s'il est bien pensé il guarira, les songes se conuertiront en ioye dans le cinquiesme: l'enfant né sera fin & cauteleux.

Quant au Soleil, qui est l'autre instrument de l'vniuers, faisant de la plus grand' part ses operations actuellement durant le iour duquel il est autheur, comme la Lune les siennes durant la nuict, lors qu'elle est en vigueur: iceluy par sa chaleur naturelle, influence, action & radiation celeste, donne aux corps terrestres forme & vie vegetatiue, accompagnee de certaines facultez & vertus, entant qu'vn chacun corps naturel est capable, & le merite, ou requiert. Lesquelles operations du Soleil en ces matieres terrestres, sont produites par certains mouuemés d'iceluy és quatre saisons de l'an, qui est le temps auquel le Soleil fait son cours entier. Parquoy le laboureur bien aduisé prédra gardo aux quatre saisons de l'an, qui sont le Printéps, l'Esté, l'Automne, & l'Hyuer, à fin que selon le mouuement & vertu du Soleil en ces quatre saisons, il traitte, manie, & gouuerne les choses rustiques: ce que nous deduirons plus particulierement au suyuant chapitre, par les œuures que doit faire le laboureur par chacun mois de l'an.

Les œuures que doit faire le laboureur par chacun mois de l'an.

CHAP. X.

AV surplus, à fin que ses gents ne demeurent oisifs, & ne perdent pas vne petite minute de temps, sans l'appliquer à quelque besongne, limitera ses ouurages par certain temps, & sçaura sur le doigt ce qu'il faudra faire chacun mois & temps de l'annee.

Ianuier. Au mois de Ianuier, principalement sur la fin, coupera le bois qu'il voudra dedier à bastiment, ou autre besongne, quand la lune est dessous la terre: car la clarté de la Lune rend le bois plus tédre, & le bois qui sera coupé en ce temps durera longuement sans estre corrompu. Fumera les arbres qui portent fruicts, sans que les fiens touchent aux racines. Entera tous arbres ou arbrisseaux qui florissent de bóne heure, comme rosiers, pruniers de damas, auant-peschers, amandiers, & cerisiers, enfouïra noix, amendes, & noyaux d'abricots, pesches, & prunes, & autres: és païs froids & humides aux deux premiers quartiers de la Lune. Taillera la vigne par beau temps & serain. Laboureta les terres seiches, legeres, & blanches, deliees, sablonneuses, pleines de racines & grandes herbes, qui n'auront point esté labourees en Octobre: donnera le second labour à la terre salee, & respandra par

par dessus paille de febues ou de froument & d'orge. Couppera perches de saulx pour les treilles & hayes : preparera les pieux & eschalars pour appuyer les vignes: couppera & esbranchera les arbres, la Lune estant au decours : tournera s'en dessus dessous tout le fumier faict depuis la sainct Martin, à fin qu'il soit bien cuit quand il le faudra espandre sur le champ & sur les prez: raccoustrera ou fera de nouueau, ses chars, charrettes, charrues, & autres instrumens necessaires à son labour : fera prouision de fers bien tranchants pour tailler & esmonder les arbres & vignes. Sur tout ne fera aucune semence, par ce que la terre alors est encores par trop rare, pesante, plaine de vapeur, & semblable à la laine qui est mal cardee.

En Feurier transplantera au croissant de la Lune, les vignes de deux ou trois ans, qui auront desia pris racine, & ne touchera à celles d'vn an, lesquelles ne veulent point estre remuees pour le peu de vigueur qu'elles ont encor. Portera les fiens aux champs, vignes, prez, & iardins. Fera les fosses pour planter vigne nouuelle : taillera les racines des vignes, & les munira d'eschalats. Esbranchera & emondera les arbres de toutes superfluitez : les nettoyera des vers, saleté & vermouleure qui se trouue és fueilles seches. Preparera la terre des iardins pour y semer & planter toute sorte d'herbes. Donnera la seconde façon à la terre pour receuoir febues, orge, auoine, chanure, millet, & autre semblable semence de Mars. Visitera ses vins, principalemẽt ceux qu'il sçaura estre foibles & delicats. Accoustrera les hayes de ses iardins : bastira de fien les couches de ses iardins. Plantera les bois pour haute fustaye & forest. Plantera aussi les iettons des oliuiers, grenadiers, coingniers, figuiers, peupliers, saules, ormes, osiers, & autres arbres tant fruitiers que sauuages, qui ont racine. Nettoyera le coulombier, gelinier, & la retraite des paons & oyes: par ce que ces bestes sur la fin de ce mois commencent à s'eschauffer, & à couuer. Visitera la garẽne pour la repeupler & y racoustrer les terriers. Achettera mousches à miel, nettoyera soigneusement leurs ruches, & tuera leurs rois. Achettera faucons, espreuiers, & autres oiseaux de proye: lesquels sur la fin de ce mois il mettra en muë. *Feurier.*

En Mars il semera dez les premiers iours le lin, le pastel s'il n'a esté semé en Feurier, les auoines, orge, mil, panic, chanure, les pois, lẽtilles, ers, lupins, les petits bleds, la vesse, les phaseols, & autres semblables mars. Donnera vne seconde façon aux guerets, qui sont ia biẽ amendez & fumez, qu'il prepare pour la semoisson. Sarclera les bleds. Prendra les greffes pour enter alors que les arbres sont en seue, & auant que le bourgeon sorte. Plantera les fruits des noix, chataignes, amendes, noisettes, & auelaines, & les os des oliues, & abricocs, & diuers autres fruits. Dressera plusieurs pepinieres de pommes, poires, meures, & autres fruits semblables: plantera les plantes d'herbes de pied, comme asperges, artichaux, chardons necessaires, saulge, lauande, rosmarin, les fraises, les groiseliers, les roses, & les lys, les cy- *Mars.*

trouilles, concombres, melons, & pepons. Accoustrera tous ses iardins tant potagers que parterres, & y semera les semences necessaires: taillera & deschaussera les vignes & arbres fruitiers, à fin qu'ils portent plus de fruits: mettra du fien aux racines des arbres: amassera du sarment pour son chauffage.

Auril. En Auril enuiron la sainct George, mettra à l'air les citronniers & orengiers: comme aussi tous les autres arbres qui estoyent enfermez dez la S. Martin; ausquels il remuera la terre de pied en pied, en leur ostant les racines en la superficie, & les rameaux superflus, ne souffrant qu'vne seule branche passe l'autre, soit en largeur ou hauteur. Plantera, si ia ne les à plantez, les oliuiers, grenadiers, citronniers, & murtes, & les nettoyera soingneusement. Entera le figuier, chastaignier, cerisier, & orenger. Taillera la vigne nouuelle: car en ce temps elle endure la taille plus legerement. Sera soingneux de donner à mãger aux pigeons, par ce qu'en ce temps ils trouuent peu aux champs. Accouplera les cheuaux, asnes, moutons, auec leurs femelles. Nettoyera les ruches des mousches à miel, & tuera les papillons, qui abõdent quand les maulues florissent.

May. En May arrousera les arbres plantez nouuellement, tondra les brebis, remplira ses vins, amassera grande quantité de beurre, & fera force formages, chastrera les veaux, commencera à prendre soing des mousches à miel, & vers de soye, desquels amassera vn bon nombre: sarclera les froumens, & beschera les vignes pour la seconde fois, les chaussant de la terre voisine, à fin que la chaleur ne les offense, en ostera tous les pampres & sarments qui n'ont de fruits, erestera les rameaux superflus des arbres, entera les oliuiers qu'il faut enter, en escússon.

Iuin. En Iuin il preparera l'aire, & la fera tresbien nettoyer de tout foarre, fien, & poudre: fauchera les prez: moissonnera l'orge: esbourgeonnera la vigne: battra du blé pour semer au temps des semences.

Iuillet. En Iuillet il moissonnera les froumens, & grains potagers: il fera les entes que l'on appelle à l'emplastre: cueillira des pommiers & poiriers les pommes & poires vicieuses, & celles qui chargent trop l'arbre: fouïra les vignes pour la seconde fois, & extirpera d'icelles le gramen, dit vulgairement chiendent: esgalera & vnira la terre qui sera derompue: à fin que le Soleil ne brusle bien auãt la vigne: couppera le bois pour son chauffage de toute l'annee.

Aoust. En Aoust arrachera le lin & le chanure: cueillira les fruits de dessus les arbres pour en faire reserue: ostera les feuilles à l'entour des raisins qui sont tardifs, à fin qu'ils reçoyuent plus grande chaleur du Soleil: fera son verius: fouïra la terre pour faire puits, ou trouuer source de fontaines, s'il en a besoin: pensera de preparer ses tonneaux, & autres choses necessaires pour ses vandanges.

Septembre. En Septembre donnera la derniere façon à ses guerets: semera ses froumens, meteils, seigles, & autres semblables grains: fera ses vendanges,

danges: abbattra les noix : fauchera les prez qui sont tardifs, pour en auoir du regaing, amassera des chaumes pour la couuerture de ses estables, & pour le chauffage du four toute l'annee: couppera les rameaux de la garence, & en recueillera la semence pour la semer au commencement de Mars suyuant : recueillera les feuilles du pastel, & les accoustrera iusqu'à tant que soyent reduites en pelotons, & fera seicher au Soleil, ou au feu non trop chault: coupera les ris & millets.

En Octobre fera ses vins, & les entonnera. Retirera ses orengiers, citronniers & poncilles en quelque lieu couuert, pour le danger des froidures prochaines : fera son miel & sa cire, & chassera les vieilles mousches. *Octobre.*

En Nouembre mettra ses vins en la caue : amassera du gland pour nourrir ses pourceaux : recueillira les chataignes & marrons, & les fruits des iardins qui sont de garde : ostera les raues de terre, les despouillant de leurs feuilles, & les mettant sous le sable, pour les garder de la gelee : rechaussera les artichaux, & les couurira fort bien, à fin que la gelee ne les assaille : fera les huyles, fera rusches aux mouches à miel, paniers, cabats, & corbeilles d'osier: coupera saulx pour les treilles, & lier les vignes, tirera ses eschalats des vignes. *Nouembre.*

En Decembre visitera souuentesfois ses champs, à fin de faire escouler l'eau qui se sera amassee par les grandes pluyes : fera courir l'eau par les vieux prez, & les fumer si besoing est : fera prouision de fien pour fumer ses guerets: couurira de fien les racines des arbres, & herbes qu'il voudra garder iusqu'au Printemps : Etestera & esbranchera les saulx, peupliers, aubiers, & autres arbres, à fin que plus facilement les rameaux poussent & croissent soudain que l'hyuer sera passé : coupera le bois tant pour bastir que pour se chauffer : dressera des rets pour prendre des oiseaux, & faire la guerre aux lieures, lors que les campaignes seront glacees, ou couuertes de neiges, ou inondees de pluyes, tellement qu'on n'y peut faire aucune besongne. Fera aussi tandis qu'il pleut, mille petits outils de bois, comme sont escuelles, tranchoirs, fuseaux, baignoires, iatres, & autres choses propres au mesnage: mesmement des herses, rasteaux, & manches à ses outils: raccoustrera ses timons, iougs, charrue, & tous instruments necessaires à l'etallage des bestes de labour, à fin qu'ils soyent en ordre lors qu'il faudra trauailler : fera aussi prouision de houës, besches, pics, pelles, haches, coingnees, scies, & autres tels outils propres pour le mesnage champestre. *Decembre.*

L'estat de la Fermiere. CHAP. XI.

Je ne trouue l'estat de la fermiere de moindre soin & diligẽce que l'office de son mari, attendu que la femme a son departement des affaires des champs, en ce qu'il conuient faire au dedãs de la maison & basse court, les cheuaux hors mis, tout ainsi que le mari en ce qu'il cõuient faire en la cãpagne: auf-

& par nostre coustume de Frãce, les femmes de village entendẽt au mesnage des vaches, veaux, pourceaux, cochons, pigeons, oyes, canards, poules, paons, faisans & autres sortes de bestes, tant pour la nourriture d'icelles, comme pour la traitte du laict, façon des beures & fourmages, & reserue du lard pour le viure des ouuriers. Encor ont elles le credit du four & de la caue, & leur laissons la façon des chãures, le soin d'amasser des toiles, faire tondre les brebis, garder leurs toisons, filer & pigner la laine à faire draps pour vestir sa famille, & la culture du iardin à potages & la reserue des fruitages, herbages, racines & graines, & encore d'entendre aux ruches à miel. Vray est que l'achet & vente du bestail appartient à l'homme, comme aussi le maniement du denier, auec le louage & payement des seruiteurs : mais le surplus qui concerne les menues affaires, comme du linge, vestemẽt de famille, & tous vtenciles de mesnages, cela veritablement appartient à la femme. I'entens aussi qu'elle soit obeïssante à Dieu & à son homme, mesnagiere, serrante, diligente, paisible, aimant à ne bouger de la maison, douce aux siens quand il faut, & seuere où il appartient, non querelleuse, hargneuse, bauarde, langagere, ny faitarde. Qu'elle dispose en certain ordre & lieux les vtensiles, & autres choses necessaires à l'vsage de la maison, à fin que quand il sera besoin elle les puisse trouuer & liurer. Qu'elle ayt tousiours l'œil sur les seruantes, & soit la premiere en besongne, & la derniere qui en parte: la premiere leuee, & derniere couchee: qu'elle ne laisse ne perdre ny trainer vne buchette: ne gronde iamais pour le seruice du seigneur de la ferme : car vne miette deniee, ou donnee à regret à son maistre, ou aux siens, luy en peut couster vn pain puis apres : ne s'amuse au rapport des personnes, s'il ne luy porte consequence, & en communique bien à poinct à son mari. Face volontiers plaisir à ses voisins, ne leur soubstraye leurs seruiteurs, ny seruantes, & ne les hante sinon quand elle leur pourra seruir ou aider, ou qu'il se face nopces & assemblees compagnables. Ne laisse trotter ses filles en iour de repos, sinon auec seure compagnie, ou qu'elle mesme y soit presente. Chasse ses fils les premiers en besongne, & leur remonstre l'exemple du pere, pour donner crainte aux seruiteurs. N'endure dire ou prononcer vne parole impudique, ou de iurement & blaspheme en sa maison : & face taire les rapporteurs, qui s'empeschent des affaires d'autruy. Qu'elle serre bien les chaumes & les sarmens pour le chauffage du four : & ne laisse perir les cossats de febues, pois, vesses, & les chardons, hyebles, marc de pressoir, & herbes inutiles, pour en temps d'hyuer les reduire en cendre, & en faire munition, tant pour ses lesciues que pour en debiter à la ville. Rende bon compte à sa dame, ou à son seigneur des œufs, & des petits, tant de volaille comme d'autres bestes. Sache la medecine naturelle, pour les siens, & autres, quand mal leur viendra : mesme pour les vaches, pourceaux, & volailles : car d'auoir le medecin à toutes heures, sans vrgente necessité, ce n'est pas le proffit de la

La fermiere doit tenir pied à boule.

Premiere & derniere en besongne.

Rien ne doit trainer.

Filles à tenir de court.

Paroles impudiques ne sont à dire.

Rapporteurs ne sont à ouir.

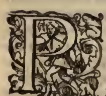
Espargne pour le chauffage & cendres.

Congnoissance de medecine naturelle, necessaire à la fermiere.

de la maison. Entretienne tous ceux de sa maison en amitié, & n'endure qu'ils ayent rancune l'vn à l'autre. Gouuerne si bien le pain, que lon n'en vse que de rassis: & en temps de cherté face mouldre parmi le bled quelque quantité de vesse, ou de febues, ou de bled sarrazin: car le meslange de ses farines fait sourdre la paste, & le pain plus esleué, & de plus grand volume. En ce mesme temps elle gardera ses marcs du pressoir, leur faisant bailler vne serre moins, pour les appliquer à faire de la despence, pour la boison des seruiteurs, à fin que le vin serue pour son mari, & pour les suruenans. Or les remedes naturels, desquels elle s'aidera à secourir ses gens en leurs maladies, pourront estre tels ou semblables à ceux que mettray par escrit en forme de receptaire rustique, laissant les autres plus exquis remedes aux medecins des villes. *Pain rassis.* *Despense pour le boire.*

Les remedes que doit sçauoir la fermiere pour les maladies de ses gens.

CHAP. VIII.



PREMIEREMENT pour la peste fera eau distillee de l'herbe nommee, regina prati apres auoir faict tremper ladite herbe en vin blanc : ou bien fera tremper l'espace de vingtquatre heures en ius de citron vne piece, ou poudre, ou feuilles d'or, lequel ius meslera parmin vin blanc, & pouldre, ou decoction de racine d'angelique, & baillera à boire au pestiferé: ou bien, prenez deux noix vieilles, vne figue, feuilles de rhue dix, vn grain de sel, pilez & malaxez le tout ensemble, & faites rostir entre les cendres, arrousez le auec vin & le mangez : ou bien, prenez vne teste d'ail, vingt feuilles de rhue, autant d'esclaire, pilez tout auec vin blanc & peu d'eau de vie, puis exprimez, & en beuuez cinq ou six doigts l'eau de naphe beuë à la quātité de six onces, faict sortir la malignité de la peste par les sueurs : le ius de soucy: le ius de scabieuse: le ius de fleurs d'oeillets, font le pareil. Appliquez sur la peste vn pain tout chaud, ou vn poulet ouuert par le milieu: ou vn oignon blanc troué du costé de ses racines, remply de fort bonne theriaque, ou mithridat malaxé auec ius de citron, le tout bien estouppé cuict soubs les cendres iusques à pourriture: puis pislé le tout, & appliqué mesme si vous l'exprimez & en beuuez le iust, & appliquez seulement le marc, cognoistrez, pareil effect. *Peste.*

Pour la fieure continue, que lon appelle autrement, chaud mal elle appliquera sur chacun poulx des deux bras, ius tiré d'hortie griesche, & meslé auec l'onguent populeon : ou deux germes d'oeufs frais, suye prise contre le plastre de la cheminee, bien batu & incorporé auec sel & fort vinaigre, le tout lié à l'entour du bras auec vn linge: ou bien au lieu de ce, ostera le coeur d'vn oignon, & l'emplira de Mithridat, & l'appliquera fort bien lié sur le poulx du bras droit: ou bien prendra le coeur d'vne grenouille de riuiere, & l'ap- *Fieure continue.*

pliquera sur le cœur, ou sur l'espine du dos: ou bien appliquera sur la region du foye, ou sur les plātes des pieds, des tanches viues. Plusieurs pour cest effect, pilent de la petite ozeille, & en font breuuage pour prendre durāt la plus grande ardeur, mesme en font cataplasme pour appliquer sur les poignets du malade: Autres font le pareil auec l'eau qu'ils exprimēt d'vne grosse citrouille. Les autres font tremper en eau la semence entiere de l'herbe aux puces, l'espace d'vne nuict, & donnent à boire de ceste eau auec vn peu de succre au febricitant.

Fieure quarte. Pour fieure quatte, prenez saulge menue, ou en son default de l'autre, hyssope, aluyne, persil, mēthe, armoise, treffle marqué de blanc, pilez le tout ensemble auec germe d'œuf & la plus grosse suye que trouuerez attachee cōtre la cheminee, & du plus fort vinaigre qui se pourra trouuer: destrempez le tout ensemble, & faites petits cataplasmes pour appliquer sur les poux des bras. Pour mesme effect faites tremper la mie de deux pains blancs venans du four, en vne quarte de vinaigre, puis distilez le tout par alambic, & en baillez à boire enuiton deux petits doigts au febricitant, enuiron deux heures auant sa fieure. Lon tient aussi pour singulier remede le ius de bouillō blāc femelle auant qu'il ait ietté sa tige, exprimé ou tiré auec vin blanc, & beu peu de temps auant l'accez: mesme effect ont le ius de pas d'asne, la decoction des feuilles & racines de veruaine bouillies en vin blanc, la decoction de calamench, pouliot, origan, buglose, bourroche, langue de bœuf, escorse de la racine de tamarix, fresne, betoine, thym, agrimoine, racine d'asperges, le tout cuit en vin blanc: le ius d'absinte & de rhue depuré, & beu auant l'accez: le ius de plantain beu auec hydromel. Lon fait grand cas de la pouldre de la racine d'azaron, autrement dit cabaret, deseichee au Soleil ou au four, prise le poids d'vn escu auec vin blanc, demi quart d'heure auant l'accez: Outre cela le liniment faict auec mithridat, ou huyle de scorpion sur l'espine du dos, plantes des pieds, paumes de la main, front, temples, quelque peu de temps auant l'accez: La mesme vertu à l'huyle laurin meslé auec eau de vie. Aucuns villageois contre telle maniere de fieure vsent de ceste superstition: à sçauoir ils mangent par neuf iours à ieun des feuilles de saulge, le premier iour neuf, le second huict, & ainsi consequemment, diminuant par chacun iour d'vne feuille iusques au dernier desdits neuf iours: la persuasion qu'ils ont en ce remede, leur apporte guarison. Aucuns trouuent fort singulier en la fieure quarte, apres auoir esté purgé, de boire vin blanc où lon aura faict tremper toute nuict de la saulge: si vous mangez auant l'accez de la fieure, vne teste d'ail pelee, vous perdrez le frisson d'icelle; si vous beuuez vne ou deux onces du ius de la racine de suzeau pilee, passé par vn linge, quelque peu de temps auāt l'accez, & reperez cela deux ou trois fois, vous perdrez la fieure. L'eau distillee des rachines d'eringe: ou bien prenez vne drachme de myrrhe en pouldre, & la beuuez auec vin de maluoisie vne heure

heure auant l'accez. L'eau distillee ou la decoction de chardon benist & prise auant l'accez: pilules faictes de myrrhe & de theriaque aussi grosse qu'vn pois ciches prises vne heure auant l'accez.

Pour la soif de la fieure, maniez sur la langue vne pierre triangulaire, que lon trouue en la teste des carpes: ou des feuilles d'ozeille rondes ou vne piece d'argent ou d'or: ou vne pierre de limaçon: ou vn fragment de crystal trempé en eau souuentesfois: ou feuilles de pourpier, ou de iombarde, ou graine pelee de concombre. *Soif.*

Pour fieure tierce, faites trēper en vin blanc de la racine de parelle concassee, l'espace de trois ou quatre heures, puis passez le tout par vn linge, & en reseruez enuiron deux ou trois doigts pour donner à boire au febricitant, vne ou deux heures auant l'accez de la fieure tierce: ou bien faites le semblable auec racines de plantain macerees en esgale quantité de vin & d'eau: ou prenez enuiron trois ou quatre doigts du ius du plantain, ou de pourpier, ou de pimpernelle, & les beuuez bien peu auant l'accez: ou biē beuuez auec vin tous les iours six feuilles de quintefeuille, à sçauoir trois au matin, & trois au soir: ou ius d'ache, de saulge & vinaigre fort bon, de chacun vnd once, trois heures auant l'accez. Le plus souuerain remede que quelques vns y trouuent, est de boire à ieun, cinq heures auant l'accez, deux onces de ius de grenade, & incontinent apres lier sur les poignets, temples, & plantes des pieds, petites pilules de la grosseur d'vn pois, faites d'vne once d'onguent populeon, & deux drachmes de toile d'araignes, & les laisser sur les lieux iusques à tant que l'heure & crainte de l'accez soit passee: ou bien cataplasme fait de sauge, rue, ortie grecque, cueillies auant soleil leué de chacune vne poignee: sel & suye aussi gros qu'vne nois, le tout pislé auec vinaigre & applique sur les poulx vne heure auant l'accez. Aucuns approuuent beaucoup vn liniment composé de vers de terre cuits auec sein d'oye pour frotter le front & les tempes du malade auāt l'accez: ou porter à son col les cornes d'vn cerf volant, qui y est vn singulier remede. *Fieure tierce*

Pour fieure quotidienne il est bon de boire, quelque temps auant l'accez, du ius tiré de beroine & de plaintain: ou boire tous les matins trois ou quatre doigts d'vne decoction faicte de racine d'ache, persil, raues asperges, feuilles de beroine & de scolopendre, pois ciches rouges, & escorce moyenne de suzeau: ou faire tremper en vin blanc racines d'hyebles, & en boire enuiron deux doigts vne heure auāt l'accez, mais apres il se faut donner garde de dormir: ou boire auec vin tous les iours deux feuilles de l'herbe quintefeuille, l'vne au matin, l'autre au soir: mesmemement appliquer sur les poulx des bras le cataplasme qu'auons descrit pour la fieure quarte.

Douleur de teste venant par chaleur.

Pour pacifier douleur de teste accompagnee de grande chaleur, telle qu'est celle qui aduient aux moissonneurs durant l'esté, faut mettre sur le front tranches de courges, ou linge trempé en eau rose, ou ius de plantain, morelle, laictue, pourpier, & vinaigre de vin blanc: ou

battre deux aubins d'œufs auec eau rose,& auec estouppe en faire frōtail:ou piller auec eau de veruaine amandes ameres & les appliquer sur le front : ou lauer la teste d'eau tiede, en laquelle ayent esté cuittes feuilles de vigne,& de saule,fleur de nenuphar & de roses,& de l'eau mesme s'en lauer les pieds & iambes :& au cas que la douleur soit si grande qu'on craindede perdre l'entendement appliquez sur le sommet de la teste, front, & temples cataplasme faict de blanc d'œufs,bolarmene, pommes aigres fort cuittes, graine de pauot, auec eau de betoine & vinaigre.

Douleur de teste prouenāt de boire vin. Si la teste fait mal apres auoir bien beu,lon pourra faire vn frontail auec serpolet,polirric & roses:on receuoir la fumee & vapeur d'vne decoction de choux: ou dez que la teste commencera à faire mal, faut manger vne ou deux pommes de courpēdu,ou quelques amendes ameres:ou boire de la rasure de corne de cerf auec eau de fontaine ou de riuiere:ou si tu vois que ton estomac ne se porte point mal, tu pourras prendre du poil de la beste qui t'aura faict mal,& boire vn bon verre de vin.

Douleur de teste venant de froid. Si la teste fait mal de quelque grand froid,appliquez sur la teste sachets pleins de son,mil&sel fricassé:ou de saulge,mariolaine,betoine, thym,graine d'anis,fenoil,baye de laurier,& geneure, les plus chauds qu'on les pourra endurer:ou frotter les temples auec iust de morelle,huyle rosat & vinaigre.

Phrenesie. Pour guerir de frenesie qui procede de chaud mal,faut appliquer sur la teste du patiēt,le poulmō,ou la fressure entiere d'vn moutō fraichemēt tué:ou quelque poulet ou pigeō ouuert par le milieu du dos,&appliqué au lieu mesme:ou frotter le front & toute la teste d'huyle rosat, vinaigre & populeon:ou auec iust de morelle,huyle rosat & vinaigre.

Endormissement. Pour resueiller ceux qui sont par trop endormis, est bon de faire frōtail de sarriette,cuitte en vinaigre:ou faire parfum aux narines du patient auec fort vinaigre, ou graine de rhue,ou nielle,ou plumes de perdrix,ou de vieilles sauates,ou de cornes d'asne,ou de poil humain, ou bien appliquer sur le front cataplasme de mithridat, & sur le bras droit la teste d'vne chauue-souris.

Veiller par trop. Pour faire dormir ceux qui ne peuuent sommeiller, est bien bon faire frontail auec semence de pauot,de hannebanne,de laictue,& ius de morelle,ou laict de femme nourrissant vne fille:ou auec feuilles de lierre terrestre,pilees auec le blanc d'vn œuf: ou mettre sous l'oreiller vne pomme de mandragore,ou feuilles vertes de iusquiame,&frotter la plante des pieds auec graisse de gliron.

Apoplexie. Pour le tournemēt de teste,l'vsage frequent de la conserue des fleurs d'œillers,ou de l'eau de vie,ou de la confection d'anacardes.

Pour se preseruer d'apoplexie à ceux qui y sont subiects, qu'ils boyuent en temps d'hyuer vne cuilleree d'eau de vie bien succree,& māgent vn morceau de pain blanc incontinent apres: ou au lieu de l'eau de vie,qu'ils boyuent eau clairette,que nous descrirōs cy apres:ou de l'eau de la racine de coleuree , ou de la pouldre de la mesme racine,

ontinuee l'espace d'vn an.

Pour paralisie, frottez le lieu paralytique auec huyle de regnard, aurin, de castor, en y meslant eau de vie: vsez souuent d'eau de caelle, ou de mille pertuys: ou des conserues de saulge, de rosmarin, l'vne arthritique, de melisse, & mithridat: faites estuues seches auec ecoction de lauande, coq, hyeble, saulge, mariolaine.

Epilepsie, le haut mal.

Pour se preseruer d'epilepsie, autrement dit le mal sainct Iean, c'est n souuerain remede de boire l'espace de neuf iours enuiron deux oigts de ius d'herbe de paralysie, ou de l'eau distillee des fleurs de lot, ou de coriandre: ou vser tous les matins l'espace de quarante ours d'vne pouldre faite de la graine de piuoine, & guy de chesne, ou l'os de test humain, principalement de la partie où est la suture coroelle, auec vin pur, ou auec decoction de piuoine: mesme pendre à n col du guy de chesne, ou quelque fragmét de l'os d'vn test humain, u de la racine ou graine de piuoine masle, ou vne pierre que lõ trouue ux nids des arondelles: ou porter au col ou au doigt, auquel soit enhassé de l'os du pied d'elam, lequel os touche la chair à nud: vous eliurez ceux qui sont en l'accez, si vous leur chatouillez & pincez le ros doigt du pied, ou frottez les leures auec sang humain.

Rougeur de visage.

Pour oster les rougeurs du visage, est bon de lauer la face auec deoction de paille d'orge & auoyne, puis la fomenter auec ius de cion: ou bien prenez quatre once de noyaux de pesches, deux onces e graine de courges depellee, pilez-les & les exprimez fort, à fin u'ils rendent de l'huyle: frottez ou touchez de ceste liqueur les enleueures ou places rouges.

Tache du visage.

Pour oster les taches du visage, faites meslange auec farine de luins, fiel de cheure, ius de limons, & alun fort blanc: touchez de cest nguent les places marquees: ou bien faites onguent auec huyle d'anendes ameres, miel, racine de lis, & cire: Ou bien frottez le visage aec sang de coq, ou de poulet, ou de pigeõ: ou le bassinez auec eau de leurs de febues, ou d'orenges: ou de meurte.

Escrouëlles.

Pour escrouëlles, prenez pourreaux auec feuilles & racines de paelle: tirez-en enuiron vne liure de ius, auquel dissoudrez vne once de yrethre puluerisé, & vn scrupule de ver de gris: meslez le tout fort ien ensemble, & de ce bassinerez tous les iours lesdites escrouëlles: endez au col racines de scrofule, & d'arnoglosse. Si vous couppez les ieds d'vn grand verdier ou d'vn crapault, lors que la Lune est en deours, & commence à se conioindre au Soleil, & que vous les appliuiez à l'entour du col de celuy qui a les escrouëlles, c'est vn souuerain emede pour les escrouëlles. Ou bien vsez de ce remede qui est fort rompt, singulier & bien experimenté: Prenez suffisante quantité de a Nicotiane, pilez la dans vn mortier bien net, & en appliquez le narc & ius ensemblément sur lesdites escrouëlles: iterez cela par neuf ou dix fois. La fiente de vache ou de bœuf eschauffee sous les endres entre feuilles de vignes ou de choux meslee parmi vinaigre,

Veuë debile. a porprieté de faire suppurer les escrouelles.

Les defluxions sur les yeux sont arrestees par vn cataplasme appliqué sur le front fait de morueau de limaços à coquille incorporé auec farine d'encens & aloë fort agitez ensemble, iusques à ce que le tout soit espois comme miel.

Mal d'oil. Pour la veuë debile, prenez fenoil, verbene, esclaire, rhue, euphrase, & roses, de chacun esgalement, & faites distiler le tout par alambic, & de ceste eau distillee mettez trois ou quatre gouttes en vos yeux, soir & matin. Aussi est fort bonne l'eau de petits piaux distillee en chapelle: pareillement eau de pommes pourries, en mettant dans l'œil deux ou trois gouttes. Pour mesme mal est bon de receuoir la fumee d'vne decoction de fenoil, rhue, & euphrase. Boire tous les matins deux doigts du vin d'euphrase, ou preparer vne pouldre auec euphrase desechee & sucre, pour en prendre tous les matins le pois d'vn escu deux ou trois heures auant manger. Lon trouue vne pierre dedans le fiel de bœuf, laquelle mise dedans les narines clarifie merueilleusement la veuë. Le vin faict auec la racine d'adience pour en vser souuent au matin.

Douleur d'œil. Pour la douleur des yeux est bon faire decoctiõ, de camomille, melilot, & semence de fenoil, en eau & vin blanc, & y trẽper vn linge en quatre doubles, lequel bien exprimé souuent soit appliqué sur l'œil: ou bien mettre dessus laict de femme auec vn aubin d'œuf fort battu.

Rougeur d'œil. La rougeur des yeux est temperee par vne application de linge, ou estouppes mouillees en aubins d'œufs bien agitez auec eau rose ou de plantain: ou bien faites cuire vne põme de malingre, ou autre que soit, aucunemẽt aigre: prenez-en la mouëlle, & la meslez auec laict de nourrisse, puis en faictes vn petit liniment sur les paupieres rouges. Cependant vous pourrez appliquer sur les tempes vn frontail faict auec roses de prouins, ou conserue de rose, & autres choses astringentes, à fin d'empecher la defluction du cerueau, qui cause ceste rougeur: autres font tremper petites tranches fort tenues & deliees de chair de veau ou de col de beuf fraichement tué, en laict de femme, & l'appliquent sur les yeux, en mettant par dessus estouppes de lin: aucuns font vriner petits enfans dãs vn vaisseau de cuyure, estain, ou laiton, remuẽt l'vrine tout autour du bassin, puis la iectẽt soudain hors du bassin: couurẽt le bassin d'vn linge net, & le laissent ainsi couuert vingt quatreheures: ils trouuent de la rouille au fond & à l'entour d'iceluy: ils amassent & dissoudẽt ladite rouille auec eau rose, laquelle eau rose ils gardent dedans vne phiole bien estouppee: & en distillent soir & matin dedans les yeux bien ouuerts: Plusieurs aussi se seruent de tuthie preparee.

Oeil ord. Pour oster l'ordure des yeux, touchez les & les frottez tout à l'entour auec vn sapphyr trempé en eau froide.

Oeil noir. Pour empescher que l'œil ne demeure noir ou rouge apres auoir receu quelque coup, faut incontinent distiller dans l'œil du sang de

l'aile

aile d'vn pigeon, ou d'vne tourterelle.

Pour oster taches rouges ou macules de l'œil, est bon d'vser de semblable remede : ou bien appliquer sur l'œil vn cataplasme faict d'aluine recente, pillee auec laict de femme & eau rose. *Macule d'œil*

Pour rougeur inueteree de l'œil, prenez gros comme vne petite noix de couperose blanche, & vn scrupule d'Iris de Florence, autant d'alun de glace, faites pouldre, que meslerez auec vne chopine d'eau de fontaine : ou faites bouillir le tout ensemble, tāt que l'eau deuienne claire, & de l'vne ou autre eau instillez trois ou quatre gouttes dedans l'œil : ou faites liniment par dessus, auec marc d'huyle de lin, gomme arabic & tragacanth, mastich & camphre. *Rougeur d'œil.*

Pour l'inflammation d'œil, est vn remede singulier, appliquer sus l'œil le poulmon tout frais d'vn mouton ou d'vne brebis : ou y faire vn cataplasme de chair de pomme douce cuite sous les cendres, meslee auec farine d'orge, laict de femme, eau rose, & blanc d'œuf : l'eau de soucy y est aussi souuerainement bonne. L'œil de loup, ou les pierres que lon trouue au ventre des arondelles, ont mesme vertu pendues au col. Ou, prenez auec la pointe d'vn poinsson vn morceau d'encens, alumez le à la chandelle, de cire, puis l'esteindez en quatre once d'eau rose : repetez par trente fois ces allumements & esteindemēts : coulez l'eau rose par vn linge blanc, gardez pour en instiller quelques gouttes dedans les coings des yeux au soir allant au lict : Et au cas que sentissies grande douleur à l'œil, meslez parmy ceste eau quelque peu de laict de femme. *Inflammatiō d'œil.*

Pour restraindre larmes, & tous autres humeurs descendans aux yeux, est bon de faire decoction de feuilles de betoine, racines de fenoil, & bien peu d'encens fin, & en faire collyre : mesme lauer souuent les yeux plourans auec decoction de cerfueil, ou y instiller quelque fois ius de rhue meslé auec miel despumé. Lon tient pour secret remede, attacher au derriere de la teste des grains d'ambre, lesquels aussi ont vertu d'arrester la defluction qui tombe sur le gosier : ou bien instiller dans l'œil eau distillee de fiel d'homme & d'esclaire, ou bien oindre le bord des yeux auec suye de beurre bruslé en la lampe : qui est vn secret pour assecher, & arrester toutes distillations des yeux, & pour tres-hatiuement clorre fistules lacrymales & erosions faites par lippitude. *Oeil pleurant*

Pour taye des yeux, prenez vn ou plusieurs œufs frais pondus le iour mesme d'vne poule noire, ou au defaut de poule noire d'autres poules : faites les cuire durs entre les cendres chaudes, puis les coupez en quartiers esgaux, & ostez leur le iaune, au lieu duquel mettez autant de succre candy puluerizé, le plus blanc que pourrez trouuer : exprimez le tout ensemble par vn linge fort net mis en double, le plus que pourrez : l'eau ou la liqueur qui en sortira est fort bonne pour distiller goutte à goutte dans l'œil malade, le soir quand on se va coucher, ou à toutes heures du iour. Il y a vne autre eau fort bon- *Taye d'œil.*

ne pour le mesme mal, qui se fait de couperose blanche, succre candy, eau rose, auec aubins d'œufs qui soyent durs, le tout passé dans vn linge: de laquelle on doit mettre en l'œil apres disner, & le soir au coucher. Aucuns vsent auec heureuse issue d'vne autre eau, qui est telle.

Prenez Tuthie preparee & mise en pouldre, vne once, macis demie once, faites infuser le tout ensemble en eau rose & vin blanc, de chacun vne chopine, par l'espace de six sepmaines, dedans vne bouteille bien estouppee, que mettrez au Soleil quand il luira, & osterez du Soleil quand il ne luira point, ou que la nuict viendra, ou qu'il pleuura : remuez la bouteille tous les iours deux ou trois fois : ces remedes aussi seruent aux yeux rouges, chassieux & debiles.

Douleur d'oreille. Pour douleur d'oreille de cause chaude, instillez dedans huyle de iusquiame : prenez huyle rosat, & peu de vinaigre, faites en ingection en l'oreille, puis appliquez par dessus sachet de camomille, melilot, graine de lin, & guimaulues, bouilli en laict. Si la cause est froide, mettez y cotton muscat, ou vn grain de musc : Scribonius prise fort la suye de poix instillee chaude dedans l'oreille dolente par inflammation auec peu d'huyle rosat.

Bruit d'oreille. Contre bruit & son d'oreille, est bon d'instiller aux oreilles huyle de rhue, ou d'aspic, ou d'amandes ameres, ou lautin auec bien peu d'eau de vie : ou graisse d'anguille, ou eau de vie ou ayt trempé graine de cumin, ou d'anis : ou bien prenez rasures de bois de cedre bien menues, & emplissez vn petit sachet de taffetas cramoisi bien mince, de la grandeur d'vne amende, trempez le dans eau de vie bien bonne, tant que ledit sachet soit bien abbreuué, mettez ledit sachet bien auant, & bien serré, dans le trou de l'oreille qui corne, couchez vous sur ladite oreille.

Surdité. Contre la surdité, faut distiller aux oreilles ius d'oignon, ou de couleuree meslee auec miel : ou huyle, ou auront cuit les racines d'aphrodiles: ou du ius de l'escorce de raues meslé auec huyle rosat : ou graisse d'anguille & huyle d'amandes ameres.

Flairement perdu. Pour flairement perdu ou corrompu, faites parfum auec graine de nielle : feuilles d'auronne, rhue, & autres herbes qui ont vne odeur forte, mesmement flairez souuent de la menthe.

Parotides. Pour Parotides, faut faire cataplame de farine d'orge, cuicte en hydromel, en y adioustant mucilages de graine de psylium, & huyle de lis. Le cataplasme fait de fiente de cheure, beurre frais, & lie d'huyle de noix digere les parotides.

Nez puant. Contre la puanteur de nez est bon d'attirer par le nez d'vne decoction faite en vin blanc, de mariolaine, calamenth, girofle, gingembre, & noix muscade, ou bien du vinaigre squillitique.

Flux de sang par le nez. Pour estancher flux de sang par le nez, faut incontinent appliquer le poulce sur la partie du nez, dont le sang flue : fault pendre au col vn collier de iaspe: lier les extremitez le plus estroittement que pourrez, & mettre dedans le nez vne tente d'orties mortes, & tenir en

sa main feuilles & racine de l'herbe agrimoine : ou bien tenir en sa bouche eau de cisterne fort froide, & la souuent renouueller. Lon approuue beaucoup le camphre, ou la fleur de saule, la mousse de coing, & des autres fruits lanugineux mise dedans le nez : & mettre sur le front camphre incorporé auec graine d'ortye, ou auec ius de plantain ou de morelle: ou bien appliquer sur les tempes & à l'entour du col, principalement contre les veines iugulaires, herbes refrigerantes, comme morelle, plantain, laictues, orties mortes, ou griesches, pilees auec sel & vinaigre, peruanche, & autres. La peruanche aussi mise sous la langue a mesme vertu. On fait aussi vn colier & des bracelets de l'herbe sainct Innocent : aucuns tiennent en la main du costé de la narine qui flue vne branche de guymaulue. Plusieurs villageois pour estancher toute sorte de flux de sang de quelque part qu'il vienne, enueloppent de la fienre de pourceau dedans vn peu de cotton, & la mettét au lieu d'où vient le sang. Autres ont experiméte au flux de sang ce remede, d'escrire au milieu du front de celuy qui saigne, auec son propre sang, *Consummatum est*. Autres soufflent dedans le nez de la poudre d'vne pierre triágulaire, que lon trouue en la teste de la carpe, deseichee & redigee en pouldre : Autres, comme Cardan, prisent ces mots *Sanguis mane in te, sicut Christus fecit in se : Sanguis mane in tua vena, sicut Christus in sua pœna : Sanguis mane fixus, sicut Christus quando fuit crucifixus* : & prononcent trois fois ces parolles.

Contre douleur de dents, faut faire bouillir en vinaigre & eau rose racine de hannebanne, ou de la racine de meurier, & tenir ceste decoction en la bouche : autrement, prenez vne gosse d'aulx, & la faites vn peu cuire sous les cendres chaudes : puis la pilez, & mettez dessus la dent le plus chaud que pourrez : pareillement, metrez en dedans l'oreille du costé de la douleur : aucuns pilent vne gosse d'aulx auec sel, & l'appliquent sur l'artere du bras du costé dolent. Autrement, prenez deux drachmes de racines de pyrethre concassee, feuilles de saulge, rosmarin, de chacun demy poignee, trois figues grasses, & ferez le tout bouillir en vn demy sextier de vin, iusqu'à la consomption de tout le vin : puis prendrez portion d'icelles figues, & l'appliquerez sur la dent dolente le plus chaut qu'il sera possible, ou bien lauez & gargarisez voz dents auec vne decoction de lycetre terrestre faicte en vin à la cósomption de la tierce partie d'iceluy vin, par mesme moyen faut appliquer sur l'artere temporelle vn emplastre tout chaud, faict de poix, poudre d'alun, & noix de galle. Il est bó aussi pour la douleur de déts, mettre du ius d'aulx, ou de rhue, matricaire, ou quelque huyle chaude, cóme celle de saulge, qui est singuliere en ceste part. Quelque vns tiénent pour vn secret, que porte au col la dét d'vn hóme, enfermee dedás vn nouët de taffetas: ou vne febue troüee où il y ayt vn poul enclos, oste la plus grande douleur de dét que lon pourroit endurer. *Douleur de dents.*

Pour les dents qui tremblent, est bon de fomenter les dents auec decoction d'eau rose & d'alun, ou bien des racines de quintefeuille *Dents qui tremblent.*

& d'alun :& au cas que tu les veuilles faire tomber, mets dedans leur trou & cauerne des cendres de vers de terre,ou de fiante de souris,ou de dent de cerf: car telles cendres les feront incontinent choir sans aucun ferrement:ou bien appliquez y graine de meurier:ou bien faites tremper l'espace de quinze iours en fort bon vinaigre au Soleil racine de meurier pislee & concassee: desechez la au Soleil & en faites poudre: appliquez de ceste pouldre sur la dent: ou y appliquez ceruelle de perdrix,ou ius de cresson alendroit: ou mettez dedans la cauité de la dent du ius de grande esclere.

Dents noires. Pour blanchir les dents, faut brusler & faire cendre de parietaire, racines de bettes, crouste de pain d'orge, coquille d'œuf, coquille d'huistres, coural rouge, corne de cerf & de cheure bruslee: tu en feras facilement cendre,si tu mets le tout en vn pot de terre dedans le four: de ceste cendre tu en froteras tes dents: Ou frotte tes dents auec miel,& charbon de vigne qui n'ait encore porté vin.

Pour tenir les dents nettes & les contregarder de tous rhume: Prenez vne pinte d'eau de fontaine, la tierce partie d'eau rose: mettez y deux drachmes d'alun,autant de canelle, faictes le tout bouillir dedans vne fiole de verre, ou pot de terre plombé, à petit, à la consomption du tier ou quart, lauez en la bouche & les dents soir & matin: Ou bien, lauez la bouche & les dents de la decoction tiede, faicte en vin blanc de sauge menue, rosmarin, grosse mariolaine, boullies à la consomption de la tierce partie.

Dents rouges Pour empescher l'erosion des dents, tenez au matin sous la langue vn gros grain de sel,laissez-le liquefier, & en frottez vos dents.

Bouche puanteé. Pour oster puanteur de bouche,est bon de lauer la bouche auec vin où ayt bouilli aniz & girofle, ou mascher la racine de glayeul ou mascher du mastich assez longuement.

Dēts puātes. Pour puanteur de dents,est bon de les frotter auec feuilles de saulge,escorce de citron, ou de pouldre de girofle,& noix muscade: cependant faut euiter l'vsage de laictages,fruicts cruds, choses aigres, & dures à mascher, toutes viandes de mauuaise digestion , & tout vomissement

Mains ridees Pour blanchir & derider les mains, prenez mare d'huyle de lin, faites le tremper en eau de pluye, lauez en les mains, ou lauez les mains auec ius de citron,où meslerez quelques grains de sel.

Fissures. Pour les fissures & creuasses des mains , & leures , prenez blanc d'œuf battu auec pouldre de mastich, frottez en les places creuassees, ou frotez auec huyle de moyeux d'œufs,ou huyle de cire,

Toux. Pour la toux, prenez hyssope & pas d'asne, de chacune vne poingnee, figues de Marseille,raisins de Damas,& regalisse,de chacun vne once,faites le tout bouillir en eau,tant que la tierce partie en soit cōsumee:Vsez de ceste decoction deux fois le iour,au matin deux heures auant disner,& au soir vne heure auant soupper. Il est bon aussi de prendre choux rouges, & les faire bouillir vn bouillon ou deux, auec

vne

vne poingnee de pas d'asne,& vn brin ou deux d hyssope,&vser de ce bouillon deux fois le iour.

Pour la squinancie,faut prendre le nid entier de l'arondelle cuit auec vin blanc, & auec huyle de camomille & d'amandes douces, en faire cataplasme pour appliquer sur le gosier:ou boire incontinent le pois d'vn escu de poudre de dent de sanglier, auec eau de chardon benedict:ou toucher le lieu malade auec liniment fait d'huyle de lin, & pouldre de dent de sanglier,ou appliquer sur le lieu cataplasme fait de fiente de ieune garson de bonne habitude, noutri l'espace de trois iours de lupins auec pain bien cuit contenant peu de leuain & de sel, & pour son boire de vin clairet sans autres viandes ny bruuages, adioustant à ladite fiente egale quantité de miel.

Contre pleuresie,beuuez incontinēt auec syrop violat, ou autre tel que ce soit,pectoral le poids d'vn scrupule de graine d'ortie, ou de fraisne appellee lingua auis:ou prenez trois onces d'eau distillee de chardon de marie,ou de chardon benedict,ou de genest, vne cuilleree de vin blanc,six germes d'œufs bien frais , le poids d'vn escu de coquilles de noisettes franches puluerisees, dixhuict grains de coral rouge puluerisé, le tout bien mesle ensemble soit baille tiede le plus tost qu'on pourra:les orges mōdez, esquels on adiouxtera graine de melons,de courges,de concombre,& de pauot, sont icy fort recommandables : faites cuire vne pomme douce soubs les cendres, meslez y quand sera cuite ius de regalisse, amidon, & sucre blanc : baillez en au pleuretique deux fois le iour , deux heures auant le past : Ou bien prenez le poids d'vn escu de dent de sanglier puluerisee,& la faites aualler, ou auec ius d'amendes douces, & succre candy, ou auec bouillon de choux rouges, ou decoction d'eau d'orge, ou autre semblable, qui soit pectorale : ou bien faites cendre de nerf,autrement dit, vit de bœuf, & en donnez vne drachme auec vin blanc , si la fieure est petite : ou auec eau de chardon benedict , ou eau d'orge, si la fieure est grande : & croyez que tel remede est singulier si lon en vse auant les trois iours. La maniere de faire telle cendre , est de couper le vit de bœuf par morceaux, & les mettre sur vn foyer bien vni, vn pot neuf par dessus, puis mettre brazier ou cendres chaudes à l'entour du pot, lesquelles faudra renouueller souuent , iusqu'à tant que lon congnoisse que la poudre soit faicte:&ne faut penser qu'elle puisse estre faicte auant vn iour entier : est bon de mettre vn emplastre de poix noire sur le costé où est la douleur : & où il aduiendra que le mal de costé perseuere, & que le malade ne peust cracher , faites luy vser d'vne decoction de fleurs de pauot rouge, où de la poudre d'iceux le poids d'vn escu auec eau de scabieuse, & de pimpernelle , & syrop d'hyssope, si la fieure n'est grande , ou violat , si grande est. Au surplus pour vne pleuresie deplotee , prenez vne pomme douce, & excellente, ostez luy les pepins , & au lieu emplissez la d'oliban fin , faites la cuire enueloppee d'estouppes,sous les cendres chaudes len-

Pleuresie.

Crachement de sang. tement, baillez la à manger au pleuretique.

Pour crachement de sang, faites boire eau distillee des petits premiers germes des fueilles de chesne, ou decoction de consoulde, ou de plantain, ou de queuë de cheual, ou de centinode, autrement dit herbe de sainct Innocent : ou aualer vn petit morceau de mastic, ou corne de cerf ou de cheure bruslee, ou de bol armene, ou de terre sigillee, ou de coral, ou d'ambre, ou pouldre de l'escorce interieure de chastaigne ou de liege : ou fricassez bouze de porc auec beurre frais, & sang caillé de celuy qu'aura craché le patient, baillez à manger ceste fricassee au crachant sang.

Battemẽt de cœur. Pour battement de cœur, est tressingulier de pendre au col aussi gros qu'vn poids de camphre : ou boire deux ou trois onces des eaux de buglose & melisse. Lon tient pour souuerain remede, l'eau distillee qui s'ensuit : Prenez deux cœurs de pourceau, trois cœurs de cerf ou de bœuf, noix muscades, cloux de girofle, semence de basilic, de chacun trois drachmes, fleurs de souci, de bourroche, buglose & rosmarin, de chacune demie poignee : faites le tout tremper en vin de maluoisie ou d'hippocras, l'espace d'vne nuict : puis distillez par alambic, & reseruez l'eau pour l'vsage qui sera de trois ou quatre onces, quand la necessité se presentera. La conserue d'œillets & de rosmarin : l'eau de canelle : l'eau de vie : l'eau imperiale, qu'auons descry en nostre embellissement du corps humain.

Euanouissement. Pour faillance de cœur, est bon d'astraindre & comprimer la iointure du doigt medecin : mesmement le frotter de quelque piece d'or auec safran : car par le moyen d'iceluy doigt vne vertu qui restaure le cœur, monte iusqu'au cœur.

Mammelles pendantes. Pour les mammelles flaccides & pendantes, faites liniment auec le marc d'huyle de lin, peu des gommes arabic, & tragacanth, mastich & cãphre : ou auec ius de cichoree : ou appliquez y couronne de lierre, ou lierre contuz, ou des œufs de perdrix que changerez souuent : ou les bassinez d'vn eau distilee, de pinons recent, ou ius de pinõs sauuages.

Defaut de laict. Pour faire auoir force laict aux nourrices, faut qu'elles vsent souuent de ius de fenoil tout recent, ou de ius d'ache, ou de bettes, ou de la pouldre de la racine de chardon nostre dame, y adiouxtãt graine de fenoil & bien peu de poiure, des ongles bruslez des pieds de deuant de vache, beuë auec vin, ou bouillon, ou liqueur autre conuenable : ou de la pouldre de pierre de crystal, subtilement pulueriseе & beuë auec vin, ou quelque bouillon : ou mangent des choux cuicts & assaisonnes auec du poiure : ou de la racine de responce cuitte auec poiure.

Abondance de laict. Pour faire perdre le laict aux femmes, faut appliquer sur le bout des mãmelles racines de chelidoine grande, cuites & pilees : ou faire fomẽtation sur les mãmelles auec oxycrat fort aceteux : ou appliquer cataplasme de farine de febues : ou emplastre de rhue, saulge, menthe, aluyne, fenouil, son cuict & incorporé auec huyle de camomille : ou feuilles de courges recentes & toutes vertes : ou des escreuices pilees & triturees.

Pour

Pour l'inflámation des mammelles à raison de la trop grande quantité de laict,prenez la fange trouuee au fond de l'auge des couteliers ou esmouleurs,& en couurez la mammelle, vous appaiserez en vne nuict la douleur: vous y pourrez adiouster vn peu d'huyle rosat: ou bien si le laict engourmelé sans que le tetin soit beaucoup enflammé appliquez y vn cataplasme faict de farine de rits ou fleur de pur froumẽt cuitte en forme de bouillye auec gros vin noir & le mettez sur les tetins dessus des estoupes,le plus chaud que se pourra endurer. *Inflámation de mãmelles.*

Pour routs qui viennent par la bouche, est bon prendre à ieun dragee faicte d'aniz,fenoil,carüy,coriande: ou bien boire au matin deux ou trois fois de vin,auquel ayt bouilli graine de laurier,aniz,coriande & fenoil,& appliquer sur l'estomac sachet plein de rhue,aluyne,mariolaine, & menthe. *Routs.*

Pour le hoquet,est bon retenir souuent & longuement son haleine estoupper ses deux oreilles,tenir la teste renuersee,&la bouche ouuerte contremont, se faire esternuer, fort trauailler, endurer soif, ietter eau froide contre la face de celuy qui a le hoquet,luy faire peur, donner crainte.Lon tient que si celuy qui a le hoquet contre son premier hoquet,en disant vn ou emprun,il n'aura que celuy là. *Hoquet.*

Contre le vomissement,prenez vne rostie de pain, & la trempez en eau clairette,cy apres descrite,ou ius de menthe, espandez par dessus poudre de mastic, appliquez-la chaude sur l'estomac, en la renouuellant de trois en trois heures. Autrement,prenez deux poingnees de menthe, & vne de roses, faites bouillir en vin: puis deux onces de pain rosti, lequel soit trempé en vin,& apres incorporé auec poudre de mastic, & ladite menthe & roses: formez emplastre pour appliquer sur l'estomac auant le past. Il est vray que si le vomissement est auec fieure, sera bon faire bouillir la menthe & roses, & tremper la rostie en vinaigre. Pareillement menthe broyee & meslee auec huyle rosat, appliquee sur l'estomac, est singuliere à tout vomissement: est bon aussi à la fin des repas aualler vne gorgee d'eau ou vn morceau de cotignac sans boire apres:& au matin deux heures auant manger,aualler cinq ou six grains de poyure entiers auec vin, ou syrop de menthe, ou d'absynte, ou zingembre verd confict: est bon aussi appliquer ventouses au fond de l'estomac, ou sous le nombril,lors principalement que lon mange, se reposer apres le past, ne parler ny toussir aucunement. *Vomissement*

Pour douleur d'estomac: emplissez vne escuelle de cendres chaudes, arrousez les de vin, par dessus mettez vn linge qui enueloppe toute ladite escuelle, laquelle appliquez sur la douleur: ou bien apposez sur l'estomac vn sachet tout chaud,plein de sel fricassé: ou bien prenez mie de pain bien espaisse, qui soit trempee aussi chaude, comme est le pain quand il est tiré du four, en huyle de camomille, & enueloppee d'vn linge soit mise sur la douleur: ou bien emplissez vne vessie de pourceau d'vne decoction des feuilles de laurier, origan, *Douleur d'estomac.*

mariolaine,menthe,thym,camomille,calament,melilot,semence d'aniz,& fenouil, appliquez-la sur la douleur, reschauffez-la quand elle sera refroidie:ou bien,faites vn torteau auec vne poingnee d'aluyne, de menthe de roses, que pestrirez auec leuain de segle & vin, & l'appliquerez sur l'estomach.

Foye oppilé. Pour oppilation de foye,vsez de decoction faicte de cichoree,racines de persil,ache,fenouil,chiendent,parelle,brusc,poix ciches,capilli veneris,houblon,fumeterre: vsez aussi souuent de la rasure d'iuoire.

Chaleur de foye. Pour la chaleur du foye rien n'est meilleur que d'vser de laictues, vinette,pourpier,houblon en potage,& aucunesfois boire eaux desdites herbes à ieun,ou de l'eau d'endiue.

Iaunisse. Contre la iaunisse, beuuez à ieun,de la fiente de Iars le poids d'vn escu,destrempee auec vin blanc durant neuf iours: ou de la decoction de feuilles & racines de fraizes: ou bien prenez guy d'aubepin, cueilli auant le Soleil leuãt, enuiron vne poignee, deux ou trois racines de persil,broyez le tout ensemble auec vin blanc,passez par vn linge ou estamine, & beuuez de ce breuuage soir& matin enuiron deux ou trois doigts.Ce remede est singulier sur tous les autres,duquel toutesfois ne faut vser en femmes grosses:mais au lieu de luy,faudroit appliquer sur les poingnets & plantes des pieds,feuilles de guy de chesne de chelidoine grande,& marrubium, le tout bien broyé auec peu de vin,& fait en forme de cataplame.Lon prouue beaucoup cõtre la iaunisse de prendre lombrics de terre, & les lauer en vin blanc, puis les seicher, faire poudre, pour en donner vne petite cuilleree auec vin blanc,ou decoction d'absinthe ou de marrubium: ou boire à ieun de son vrine quelques iours: ou boire par l'espace de huict matinees, auec vin blanc à cœur ieun cinq crotelettes de cheure. Lon dict que porter en sa main gauche trois feuilles de roquette sauluage guarist de la iaunisse: lon tiẽt que porter soubs la plante des pieds des feuilles de bourse de pasteur,ou de grande esclaire à pieds nuds,faict le pareil.

Hydropisie. Pour l'hydropisie,est bon de faire potion auec semence de geneste pilee & broyee en vin blanc: ou faire breuuage du ius de la racine de glayeul,ou de cabaret, auec vin blanc: ou boire à ieun de son vrine par l'espace de quelques iours appliquer aussi sur les lieux humides cataplasme de fiente de vache chaude auec laquelle, ainsi que recite Galien, vn medecin de Mysie guarissoit miraculeusement toutes hydropisies, ou appliquer sur l'enfleure limaçons à coquille vifs & non lauez,diligemment contuz. Vn remede secret en l'hydropisie est boire auec hydromel de la pouldre de verre sept fois bruslé & sept fois esteinct en ius de flambes ou vin blanc.

Douleur de ratte. Pour la douleur ou pesanteur de ratte,beuuez vin,ou ayt bouilli scolopendre,asperges,& houblon: ou bien beuuez souuent à ieun du brouet de choux rouges à demy cuits,ou decoction d'absinthe Romain,ou de veronique,ou de petite centaure,ou eau ferree.

Pour la douleur colique,rien n'est plus souuerain que de porter sur

soy

oy vn anneau,ou boiste d'argent,ou soit enfermé quelque morceau
u nombril d'vn enfant nouueau né,& que l'anneau touche la chair:
en plus singulier que au temps de la douleur, de boire auec deux
oigts de vin blanc ou vermeil tout pur, de l'entredeux & cartilage
es cerneaux seiché des le mois d'Aoust,& mis en poudre : ou boire
uatre ou cinq onces d'huile de noix,ou de lin, ou de noyau de pes-
he,ou eau de camomille,ou decoction de la semence de cheneuis,ou
in ou aura trempé par lespace de dix ou douze heures la racine con-
assee de campane:ou de la poudre de vit de cerf beuë auec eau,ou de
fiéte de poulle beuë auec hippocras faict de miel & de vin:ou cly-
ere faict de saulmeure:ou le cœur tout frais du cocheuis aualé:ou le
œur du mesme cocheuis ataché à la cuisse. Quant aux remedes exte-
eurs, lon approuue grandement de prendre la peau toute recente,
u la coiffe des boyaux d'vn mouton fraischement tué,& l'appliquer
ir le ventre:ou bien faire sachet de mil,de son de froment, & sel fri-
assé pour mettre sur le ventre:cataplasme faict de fiente de loup est
ussi fort vtile à la colique : la mesme fiente beuë auec vn peu de vin
rt beaucoup:les os trouuez dedans la fiente de loup,broyez menus
beuz auec vin ont semblable vertu, lon dit que si prenez cendres
outeschaudes venantes de dessoubs la braise,& que mettez lesdittes
endres dedans vne escuelle ou vn pot,puis soudain versez par dessus
n voirre de fort bon vin vermeil, & couurez laditte escuelle auec
s cendres d'vn linge en quatre doubles & appliquez sur le ventre,
oudain sentirez allegement de la colique.

Pour flux de ventre humoral est bon de boire laict,où soit esteinct lingot d'acier,ou de fer : ou laict bouilli auec la moitié d'eau, & ius-qu'à la consomption de la moitié:ou poudre de vit de cerf auec eau e cisterne:vser de ris torrefié:prendre vne drachme de mastich pul-uerisé auec le iaune d'œuf:faire vn cataplasme pour mettre à l'entour du nombril auec farine de froment destrampee en vin vermeil, puis cuitte au four. *Flux de ventre.*

Pour la dysenterie, baillez à boire auec vin vermeil, sang de lieure eseiché & mis en poudre,ou poudre d'os humain : ou bien recueil-ez la fiente d'vn chien qui par l'espace de trois iours n'ayt rongé que les os,faites la seicher,pour en faire poudre:de ceste poudre donnez boire au dysenterique deux fois le iour auec laict auquel aurez esteinct plusieurs cailloux de riuiere fort eschauffez à vn feu ardant. Continuez cela deux ou trois iours : ou bien donnez à boire de l'eau distillee de glouterõ,ou de la decoction de bourse de pasteur : ou eau distillee des fleurs de vroesne:ou bien donnez à boire de la graine de plantin en poudre,ou de l'eau distillee des premiers germes de chesne ou de la poudre de limaçons bruslez auec poudre des meures de ron-ces,vn peu de poyure blãc & galles:ou de la corne de cerf & de che-ure bruslee : ou plustost du vit de cerf preparé cõme auons enseigné cy deuant en la pleuresie. *Dysenterie.*

Flux de sang. Pour restraindre flux de sang, beuuez enuiron quatre doigts du ius ou decoction d'ortie morte, autrement dite ortie blanche: faites clysteres auec ius de plantain, & de queuë de cheual, vsez de bouillons de choux cuits à perfection, de ius de grenade, ou de grenade mesme, de salades de plantain & d'ozeille. Maschez souuent du rhubarbe.

Dureté du ventre. Pour lascher le ventre faut manger cerises douces, ou pesches, ou figues, ou meures à ieun: humer les premiers bouillons de choux, ou de bettes, ou de malues, ou de laictues, ou de ciches sans sel, appliquer sur le petit ventre cataplasme faict auec miel, fiel de taureau, & racine de pain de pourceaux, ou feuilles de pommes de coloquintes: receuoir suppositoire faict de lardon, ou caule de maulue, ou de bettes.

Vers. Pour faire mourir les vers des petits enfans, est bon leur faire vser de la rhubarbe confite, ou conserue de fleurs de pescher: boire eau distillee de gētiane, ou ius de citron, ou ius de menthe, ou de basilic, ou de pourpier, ou de rhue, ou d'aluyne: ou bien leur faire aualer auec vn doigt de vin d'aluyne, de la poudre faicte de vers deseichez premierement, puis bruslez sur vne paile toute ardante, & puluerisez subtilement: ou de la poudre de chardon benedict, ou de coralline le poids d'vn escu: mesme appliquer sur le nombril cataplasme faict d'aluyne, tenaisie, & amer de bœuf: & tout cela doit estre faict au decours de Lune.

Douleur des hemorroïdes. Pour appaiser l'excessiue douleur des hemorroïdes externes, faut faire liniment auec huyle rosat laué en eau de violiez, beurre frais, huyle de semence de lin, iaune d'vn œuf, & vn peu de cire: ou bien faire vn petit cataplasme auec mie de pain blanc, trempé en laict de vache, en adioustant deux iaunes d'œufs, bien peu de safran, & de l'onguent populeon. L'on pourra aussi preparer vn petit liniment auec beurre frais, & poudre de liege bruslé. En la douleur des hemorroïdes rien n'est plus singulier que le parfun faict de rasure d'iuoire.

Flux d'hemorroïdes. Pour reprimer le flux excessif des hemorroïdes: c'est vn remede singulier de boire vne drachme de coral rouge, ou d'escume de fer auec eau de plantain: mesme faire fomentation d'vne decoction de boüillon blanc, ou de hannebanne, & au lieu de ce, cataplasme faict de poudre de papier bruslé, ou rasure de plomb, ou de bol armene, auec blanc d'œuf: ou des coques puluerisees subtilement soit crues, soit bruslees de huistres incorporees auec peu de beurre frais.

Calcul des reins. Pour le calcul des reins, faut boire souuent ius ou eau du tronc de boulleau, laquelle eau lon doit amasser au Printemps, d'autant que le tronc ou escorce du boulleau incisee ou taillee au renouueau rend grande quantité d'eau fort singuliere à ce: le fruit de l'esglantier confict auant qu'il soit meur en façon de cotignac

auec

auec ſuccre, ayant oſté premierement les pepins de dedans, pris à ieun à la fin du dernier quartier & premiers iours de la Lune ſuyuante, en beuuant deſſus deux doigts de vin blanc ou d'eau d'argentine ou autre telle, y eſt fort ſingülier: faut auſſi ſouuent boire auec vin blanc de la pouldre de l'eſcorce d'arreſte-bœuf, ou de bruge eſpine, ou de la gomme qui croiſt à l'entour l'eſcorce des vignes, ou de la graine de grateron pulueriſee ſubtilement, ou boire eau diſtilee de racine de raues, & d'ortie, auec vn peu de ſuccre: ou eau de geneſte, ou de gramen, ou d'argentine, eau ou ius de raue où ſoit diſſoute poudre de coquille d'œuf bruſlee, ou de noyau de neſfle, ou d'œil de perdrix, ou de cerueau de pie, ou de membrane interieure de giſié de poule, ou de chappon. Chacun priſe ceſte decoction, de laquelle Aëce faict mention au chappitre de l'eringe. Prenez racines d'eringe le cœur oſté & bien nettoyees, faictes les tremper l'eſpace de huict heures en eau de fontaine: puis bouillir à la conſomption de la moitié de l'eau: ſur la fin de la decoction iettez dedans le pot regaliſſe concaſſé: laiſſez refroidir ceſte decoction à l'aiſe. Et quant à l'exterieur, eſt bon d'appliquer cataplaſme ſur les reins faict de parietaire, ou de racines de ſouchet, & feuilles de campane cuites en vin. Le meilleur & ſouuerain de tous eſt, de preparer vn bain, où ayent bouilli feuilles de berle, maulues, guimaulues, violiers de Mars, parietaire, fleurs de geneſte, & camomille, & dedans le bain ſur les reins vn ſachet plein de ſon & de berle.

Pour la douleur ou colique graueleuſe: faictes bouillir feuilles & fleurs de chamomille en egale partie d'eau & de vin blanc, à la conſomption de la tierce partie: beuuez ceſte decoction tiede, ſoudain la douleur s'appaiſera.

Difficulté d'vrine. Pour difficulté d'vrine beuuez ius exprimé de ceriſes, de coquerelles: ou decoction en vin blanc de la racine de raues, ou de parelle, ou de chardon nommé cent-teſtes, ou de campane, ou d'aubepin, ou d'aſperges, ou de gramen, ou d'arreſte-bœuf: meſmes appliquez ſur la verge, ou à l'entour des parties honteuſes cataplaſme, ou liniment faict de pulces que lon trouue au lict, auec huyles d'amendes ameres, ou graiſſe de connil ou pour le mieux mettez dedans le conduict de la verge, deux ou trois pulces ou punaiſes. Lon tient pour vn grand ſecret, boire vin blanc auquel lon aura pilé clooportes trouuees és caues: ou faire poudre desdites clooportes deſeicheees, & la boire auec vin blanc. Autres font grand cas de l'eau diſtillee des eſcorces de la racine d'arreſte-bœuf trempees premierement en vin de maluoiſie.

Calcul en la veſsie. Pour le cacul de la veſſie, eſt vne choſe ſinguliere de boire ius de limon auec vin blanc: ou faire poudre de noyaux de neſfle lauees premierement en vin blanc, puis deſeichee, de ſemence de geneſte, pimpinelle, aſperges, guimaulues, ſaxifrage, melon, pompon, citrouilles,

Crespinette. de graine de l'herbe aux perles, & en vser auec vin blanc. Il y à vne herbe qui croist a Villeneufue le Guyard, nommee Crespinette par les habitans de laquelle madamoiselle de Villeneufue, sœur de feu monsieur le Cardinal du Bellay, fait distiller en chapelle de l'eau, qui est singuliere pour la dificulté d'vrine, & le calcul de la vessie: ce que i'ay experimenté par plusieurs fois. Lon tient aussi pour vn singulier remede faire poudre de pierre d'esponge, ou d'vne pierre que lon trouue en la teste des escreuisses, ou de la coquille d'vne noisette, ou de la gõme de cerisier, & en prendre auec vin blanc, ou ius de raues. Ou bien de l'eau distillee de cossats de febues, de ciches rouges, & graine de guimaulues: C'est vn grand secret, du verre, lequel sept fois bruslé & sept fois estainct en eau de saxifrage, puis subtilement puluerisé, & donné à boire aux graueleux auec vin blanc, leur rompt la pierre en tous endroits du corps: vn autre secret est la coque de l'œuf duquel le poussin est sorti, broyé auec vin blanc: laquelle rompt le calcul tant des reins que de la vessie.

Pisser au lict. Pour toutes personnes qui pissent au lict en dormant, & ne peuuent tenir leur vrine, n'est rien meilleur que manger souuent poulmõ de cheureau rosti: ou boire auec vin poudre de cerueau ou testicule de lieure, de vessie de vache, de pourceau, ou de brebis, ou cheureau, ou poudre faicte des racines de bistorte, ou de tormẽtille auec ius de plantain, ou laict de brebis: ou cendres, de la chair d'erisson terrestre.

Ardeur d'vrine. Pour ardeur d'vrine, vsez souuent de la decoction des quatre semẽces froides, mesmes quand voulez vriner tenez le membre viril dans laict clair: aussi beuuez quelquesfois mesgue de laict de cheure.

Chaudepisse. Pour chaudepisse, prenez limaçons à coquille & aubins d'œufs de chacun vne liure, semences froides grandes & petites de chacune demie once, demie liure eau de laittue, quatre onces de bõne casse, trois onces de terebenthine de Venise, concassez ce qui se peut concasser, laissez le tout fermenter ensemble l'espace d'vne nuict, puis distillez dans alambic au bain de Marie: laissez reposer ceste eau quelque tẽps auant que d'en vser: baillez en demie once tous les matins auec vne drachme de succre rosat, continuez le plus que pourrez.

Femmes sterilles. Pour rendre feconde la femme qui est sterille, qu'elle boyue quatre iours apres ses purgations naturelles, ius de saulge, auec bien peu de sel, & quelle continue & reitere celà à diuerses fois.

Flux menstrual. Pour retenir le flux excessif menstrual des femmes, faut boire auec ius de plantin, poudre d'os de seiches, ou d'os de pied de mouton bruslé, ou des coquilles que les pelerins apportent de sainct Iacques, ou de coral, ou de corne de cerf, ou des coquilles d'œufs bruslees, ou de douze grains rouges de la semence de piuoine: ou aualer auec le iaune d'vn œuf poudre de chardon à carder, ou d'escume de fer premierement trempee en vinaigre, puis subtilement puluerisee. Et quant à l'exterieur, est bon appliquer sur le nombril limaçons à coquille bien broyez: ou l'entredeux des noix bruslé & puluerisé

rsité & meslé auec vin: faire cataplasme de suye, ou raclure du
nd d'vn chauderon meslé auec aubin d'œuf, ou ius d'ortie morte,
a de boüillon blanc,& l'appliquer sur le rable,& bas du ventre: ou
nplir vn sachet assez grand de gros sel,le tremper en eau fraiche ve-
ante du puits,& l'appliquer sur le creux des reins.Lon fait grand cas
: la gomme de cerisier trampee en ius de plantain, & iettee dans
s lieux auec petites syringues: ou appliquer sur les mammelles
uilles d'esclaire.

Pour les fleurs blanches des femmes, apres que le corps est pur-
:,est bon de boire auec ius de plantain,ou eau de pourpier, poudre
ambre,ou de coral,ou de bol armene,ou de terre Sigillee,ou d'acier
eparé, ou d'esponge bruslee en vn pot, & coquille de mer bruslee
emierement, puis lauee en vin.Et quant au dehors faut faire lexi-
: auec cendre de bois de chesne, ou de figuier,ou d'osier, en la-
ielle on face bouillir escorce de grenade,noix de galle, piece de lie-
:, feuilles & racine de bistorte & de peruanche, roses d'outremer,
iec bien peu d'alun & de sel,& de ce faire vne fomentation, ou vn
emy bain. *Fleurs blanches.*

Pour prouoquer les mois aux femmes,faut boire tous les matins
eux onces d'eau d'armoise, ou de la decoction de gramen, pois ci-
ies,semence de nielle vulgaire ou Romaine, racines d'ache, canelle
: safran,racines de raues,chardon à carder,en laquelle on pourra dis-
oudre aussi gros qu'vne febue de myrrhe.Le ius d'eringe,de chardon
bonnetiers meslé auec vin blanc,est singulier pour cela:le bain aussi
est souuerain,qui pourra estre preparé auec eau de riuiere, où aurōt
ouilli armoise,maulue,guimaulue,camomille,melilot,&autres sem-
lables herbes,& dans le bain frotter les hanches,& cuisses, en tirant
ontre bas,auec vn sachet plain d'armoise,esclaire,cerfueil,ache, be-
oine,semence de nielle,& autres semblables.Lon tient pour vn sin-
ulier remede,prendre le poids d'vn ou deux escus de moëlle de cerf,
enfermer dedans vn petit nouët de linge delié & net, & mettre ce
ouët au lieu secret de la femme assez profondement, apres toutef-
ois auoir preparé & purgé le corps. *Retention des menstrues.*

Pour suffocation de matrice,on doit frotter les iambes tirant con-
re bas,& les lier douloureusement,mettre ventouses dedans les cuis-
es,frotter l'estomac en tirant en bas depuis la fossette iusqu'au nom-
ril.Outre faut faire sentir choses puantes,comme plumes de perdrix
bruslees,ou sauates bruslees,& par bas appliquer choses bien odorā-
es,comme girofle,mariolaine,ambre,thym,lauande,calamenth,pou-
iot,armoise,ciuette,fueilles de boüillon blanc qui à la tige haut esle-
iee.Faut aussi bailler à boire aussi gros qu'vne febue de mithridat dis-
out en eau d'aluyne: ou quinze grains rouges ou noirs de piuoine
battus, & dissouts auec vin. Le seul remede pour cela est, s'il aduient
que la patiente soit grosse:que son mari habite auec elle:car les reme-
les dessusdits sont dangereux pour femmes grosses. Lon fait grād cas *Suffocation de matrice.*

en ce mal, si la femme pour s'en preseruer, toutes les sepmaines, allant au lict, boit trois cuillerees de vin blanc où aura trempe & boulli vne once de racine de couleuree.

Matrice cheute. Pour la matrice cheute, on doit faire vomir la malade, frotter les bras, & les lier doulloureusement, mettre ventouses aux mammelles, faire sentir choses odorantes, & par bas appliquer choses puātes, faut bailler à boire poudre de corne de cerf, ou de fueilles seiches de laurier auec vin vermeil fort aspre. Sēblablement cataplasme faict d'aulx pilez & dissouts en eau, ou d'ortie recente broyee, appliqué sur le vētre, fait retourner la matrice en son lieu: guimaulues cuites auec huyle & graisse de caille mise en forme d'emplastre sur le ventre, sont fort vtiles. Cendres faictes de la coquille d'œuf, de laquelle est sorti vn petit poussin, meslees auec poix, & appliquees sur le ventre, remettent en son lieu la matrice: lon tient qu'vne feuille de bardane mise sous la plante du pied de la femme attire à bas l'amarri: & appliquee sur le sommet de la teste, l'attire en haut.

Inflammation de matrice. Poru l'inflammation de la matrice, est bon d'y faire iniection auec ius de plantain ou de morelle, ou de iombarde, ou appliquer cataplasme faict de farine d'orge, escorce de grenade, & ius de plantain, ou de iombarde, ou de morelle.

Inflammation de membre viril. Pour l'inflammation du membre viril, le mesme cataplasme y sera souuerain, si lon y veut adiouster quelque quantité de roses rouges seiches: ou bien prenez bouze de vache recente, fricassez la en vne poisle auec fleurs de camomille, ronces & melilot, appliquez la sur les testicules, vous congnoistrez la tumeur soudain se resoudre.

Puanteur de pieds. Pour oster la puanteur des pieds, mettez dans vos souliers escume de fer.

Pour rendre feconde la femme qui ne peut concepuoir: prenez vne biche pleine de son faō, tuez la & tirez hors de son vētre la mulrre ou gist ledit faon: iettez en hors le faon & sans la lauer faites la secher au four apres que le pain en sera hors, estant seichee faictes en poudre de l'endroit du dedans ou gisoit le faon: baillez de ceste poudre par trois matins à ladicte femme, bien tost apres la minuict auec troys ou quatre cuillerees de vin: qu'elle ne se leue de quatre heures apres, & luy conseillez que son mary couche auec elle.

Accoucher auant terme. Si la femme grosse à coustume d'aller auant terme, est bon que cependent qu'elle est grosse elle vse auec le iaulne d'vn œuf frais, d'vne poudre faicte de graine de Kermes, autrement dite graine des teincturiers, & d'encens fin, chacun en partie esgale: ou bien qu'elle vse souuent de poudre de vit de bœuf, preparee selon la mode qu'auons descrit en la cure de la pleuresie, ou qu'elle porte assiduellement à quelques vns de ses doigts vn diamant: car le diamant à vertu de retenir l'enfant au ventre de la mere. Lon dit aussi que la despouille d'vn serpent, deseichee, mise en poudre, & baillees auec petites miettes de pain, est soueraine pour empescher l'auortement. Sur tout en cela est recom-

recommandable la pierre d'aigle, laquelle portee sous l'aisselle gauche, ou pendue au bras ou costé gauche, retient l'enfant, & empesche l'auortement.

Difficulté d'accouchement.

Pour faire accoucher la femme qui est en trauail d'enfant, faut lier au dedans de la cuisse, non pas loing de l'aine, la pierre d'aigle, & si tost que l'enfant est sorti, & la femme deliuree, la deslier: Pour mesme effect donner breuuage faict de decoction d'armoise, rhue, dictame, & pouliot, ou du ius de persil tiré auec bien peu de vinaigre, ou de vin blanc, ou d'hippocras auquel soit dissoulte poudre d'escorce de casse, de canelle, de noyau de dattes, de racines de souchet de fleurs de camomille, de racine de la sarrasine ronde: ou ius de toute bonne auec vin blanc, mesmement appliquer les feuilles pilees de toute-bonne sur l'amarri, ou à lentour. Et quand la femme en trauail d'enfant pert tous ses efforts, est bon luy donner pain trempé en hippocras, ou vne cuilleree d'vne eau nommee eau clairette, qui se doit preparer en telle sorte: Mettez tremper en vne chopine de bonne eau de vie enuirõ trois onces de canelle bien ratissee, par l'espace de trois iours, au bout desquels, passez ladite eau par vn linge bien net, & y dissoudrez vne once de succre fin, puis adioustez enuiron la tierce partie d'eau rose vieille, & laissez le tout reposer en vne bouteille de verre bien estouppee pour en vser quand il en sera besoin. Ceste eau sur tout est souueraine pour toutes les maladies de la matrice, mesme pour faillãce, euanouissement, imbecillité d'estomac, difficulté de respirer, d'vriner, & plusieurs autres.

Eau clairette.

Arriere faix.

Pour faire sortir l'arriere-faix les remedes dessusdicts sont fort vtiles, sur tout est bon de boire auec vin blanc ou hippocras tiede, poudre de febues, ou de fleurs de safran, ou de fleurs de soulci.

Pour les tranchees qui viennent apres la deliurance aux femmes accouchees, faut boire vne cuilleree d'eau clairette cy dessusdescrite, ou eau de fleur de pescher, ou prendre auec vin blanc d'vne poudre faicte de racine de grande consoulde, noyaux de pesche, noix muscade, carabe, & ambre gris, faut faire cataplasme pour appliquer sur le ventre auec iaune d'œufs cuits durs, ou fricasés auec huile de noix & de iasmin, en y adioustanr aneth, & cumin puluerisez: ou bien auec poudres de fleurs de camomille, de semence de lin, & cumin, farine de febues, beurre frais, & huyle de rhue & d'aneth.

Tranchees.

Si l'amarri apres l'accouchement est desbauché, est bon appliquer sur le ventre cataplasme fait de fiente de vache, ou de brebis, ou de cheure, y adioustant semences de cumin, de fenouil, d'anis & de persil auec vne quantité de fort bon vin: & au defaut de ce cataplasme, lon pourra couurir tout le ventre de la coiffe toute recente de moutõ de brebis ou de cheure: mesme auoir vne escuelle de plane, ou vn godet de terre, & apres auoir frotté les bords dudit godet auec la teste d'vn ail, appliquer sur le nombril.

Pour la hargne, autrement dite greueure, est bon d'appliquer sur le

Hargne ou boyau aualle. lieu cataplasme faict de farine de febues, & lie de vin blanc: ou cataplasme faict de racine de grande & petite consoulde,& de poix nauale,auec bien peu de mastich ou compresses trempees dedans le ius ou humeur qui sort des petits fruicts des ormes,& par dessus ce cataplasme porter vn brayé.Est bon aussi de boire par l'espace de neuf iours, breuuage preparé de ius de racines de seau de Salomon, & fougiere femelle, feuilles de bugle & de sanicle, & ce à la quantité de deux doigts:ou bien faites brusler au four,en vn pot bien luté limaçõs rouges,redigez les en poudre,& dõnez de ceste poudre l'espace de quinze iours voire plus long temps si besoing est,auec bouillie aux petits enfans:ou auec potage s'ils sont hors de mammelle.Pour les delicats, vous ferez distiller lesdits limaçons au bain de Marie, & baillerez à boire l'eau distillee,mesme espace de temps:ou bien faites poudre de la mousse d'spine noire, beuuez en auec gros vin vermeil le poids d'vn escu par quelques matinees: appliquez cependant vne certaine bouillie qui reste au moulin le papier faict, & le bandez d'vn brayer.

Podagre, chiragre. Pour poudagre & chiragre, faites bouillir vne bonne poingnee d'armoise en suffisante quantité d'huile d'oliue,iusques à la consomption de la tierce partie,faites onguent pour le lieu dolent: donnez à boire le poix d'vn escu de graine d'hyeble auec de la decoction d'vne arthritique.

Goutte sciatique. Pour goutte sciatique, faut appliquer sur le lieu dolent cataplasme faict de mie de pain bourgeois temperee ou cuitte en laict de vache ou de brebis,en y adioustant deux moyeux d'œufs & bien peu de safran.Autrement faut preparer vn cataplasme auec racines de maulues & guimaulues, feuilles de violiers de Mars & de maulues, fleurs de camomille & de melilot, le tout cuit en eau ou broüet de trippes, puis pestri & malaxé ensemble auec iaunes d'œufs, farine de lin, graisse de porc, & huyle de camomille: ou bien & plus facilement, faut faire vn cataplasme auec fiente de vache, farine de febues, son de froument, & semence de cumin, le tout battu & pestri auec oxymel:vray est que si la partie dolente tire sur le blanchastre, & est bien enflee, sera bon d'adiouster aux cataplasmes dessusdicts poix nauale, & bien peu de souphre.Sera bon aussi de tirer le ius d'hyebles, de suzeau,& de lierre, puis le faire bouillir auec huyle de rhue,& de vers, & auec peu de cire en faire liniment. Cataplasme faict de fiente de bœuf ou de vache, enueloppee en quelques fueilles de vignes ou de choux, & eschaufee entre les cendres. Et au cas que vouliez amener à la superficie du cuir ce qui est impacté aux profonditez des iointures, appliquez ce cataplasme faict de fiente de pigeon ramier ou domestique vne once, semence de moustarde, & de cresson de chacun deux drachmes, huile de vieilles tuiles vne once, le tout incorporé ensemble.

Pour tremblement de membres, vsez long temps de la decoction d'vne arthritique prunula veris,& de saulge,mãges souuét des pinõs.

Pour

Pour nerfs foulés, prenez graine d'hieble meure, mettez la dans vne phiole pleine à demi, emplissez la d'huyle d'oliue, estouppez la fort bien, & la faites bouillir vingtquatre heures en vn chaudrõ plein d'eau chaude: quand l'eau sera consommee, y faudra remettre d'autre eau chaude, & ce continuer iusques à vingtquatre heures: lesquelles passees, ostez ladite phiole de l'eau, & la mettez dans vn fumier dix iours entiers. Vous pourrez aussi faire huyle d'hyebles pour mesme effect: emplissez vn vaisseau de terre plõbé, à demy de ius des feuilles d'hyebles, & y versez autant d'huyle d'oliue, mettez ce vaisseau bien estouppé auec paste dedans vn four apres que le pain en est hors, laissez l'y iusques à tant que le ius soit consommé: gardez cest huyle pour nerfs foulés & froissez: ou plus facilement, appliquez y bouze de beuf ou de vache fricassee auec fort vinaigre, ou huyle de gland, ou gomme de poirier sauuage malaxcé auec graisse de chappons ou huyle de Tilot, ou de Iosmin. *Nerfs foulés*

Pour piqueure de nerfs, prenez limaçons auec leur coquille, contusez les & adioustez vn peu de farine folle prise contre les parois de son moulin, & appliquez sur la piqueure, ou frottez d'huyle de vers. *Nerfs piqués*

Pour nerfs tranchés, prenez vers de terre cruds, broyez les & appliquez hastiuement sur les nerfs foulés: ou bien faites tremper au soleil fleurs de suzeau en huyle de noix, & en frottez le nerf tranché, ou frottez d'huyle de balsamine. *Nerfs tranchez.*

Pour toute autre sorte de gouttes, est bon de faire emplastre auec ius de choux rouges & d'hyebles, farine de febues, fleurs de camomille & roses puluerisees, & l'appliquer sur le lieu dolent. Autrement, rarissez la racine de grande consoulde, qui soit encor verde & nouuellement arrachee de terre, estendez ce qui sera rarissé sur vn linge en forme de cataplasme, & l'appliquez sur le lieu malade. Autrement: prenés racines & feuilles d'hyebles, feuilles de scabieuse, menue consoulde, saulge sauuage, faites le tout bouillir ensemble en vin, puis passez-le par vn tamis, & adioustés huyle d'aspic, eau de vie, & graisse de pieds de bœuf ou de vache. Autrement, prenés vne oye grasse bien plumee & nettoyee par dedans, puis farcie de chatons bien nourris hachés bien menus auec sel commun, & rostie à petit feu, & ce qui sera distillé soit retenu pour faire liniment sur la partie dolente. Lon applique aussi pour les douleurs, petits chiens sur les lieux goutteux. Galien dit auoir amolli toutes duretés de genoux en appliquant dessus vn vieil formage tout rancide contuz auec decoction d'vn iambon salé. *Gouttes.*

Pour oster enfleure venteuse, faut prendre sel fricasé, & le mettre entre deux linges dessus l'enfleure: ou appliquer vn cataplasme faict de lie de vin blanc, son de froument, & fiente de bœuf fresche. *Enfleure venteuse.*

Pour oster enfleure fort rouge, faites cataplasme auec fueilles & fleurs de violettes, fleurs de hannebane, feuilles de morelle, fleurs de camomille & melilot, le tout bouilli en oxicrat pasé par vn ta- *Enfleure rouge.*

mis & appliqué ſur le lieu dolent:ou bien tirés ius de iombarde, & auec bien peu de vin vermeil,& farine d'orge,faites emplaſtre ſur le lieu. La fiente de cheure a vne puiſſance de diſcuter les tumeurs ſcirrheuſes de quelque difficile reſolution qu'ils ſoyent: principalement les duretés inueterees de genoux, la meſlant auec farine d'orge, & oxycrat en forme de cataplaſme.

Suppurer apoſtume. Pour faire ſuppurer vne apoſtume, appliqués deſſus fiente d'oyſon qu'aurés faict ieuſner trois iours entiers,puis nourri de trõçons d'anguile tuee fraiſchement:eſt bon auſſi d'appliquer froument crud lõg temps maſché, cataplaſme faict de feuilles & racines de maulues & guimaulues,oignon de lis,mie de pain blanc,le tout cuict enſemble, puis paſsé, y adiouſtant le iaune d'œuf, & bien peu de ſaphran: vray eſt que ſi l'apoſtume eſt fort froide,lon pourra adiouſter en la decoction du cataplaſme deſſuſdit,racines de campane,d'hyebles,de lis,& de couleuree,fleurs de camomille & melilot,oignon, en y adiouſtant leuain de froument.

Clou autrement Furuncle. Pour faire ſuppurer vn clou,autrement dit furũcle,prenez froment crud long temps maſché: ou farine de froment, iaune d'œuf,miel & graiſſe de porc,puis chauffez le tout enſemble,& en faictes emplaſtre pour mettre ſur le mal:ou appliquez deſſus fiẽte de brebis deſtrempee auec vinaigre au cas que le vouliez amollir ou reſoudre.

Dartres. Pour dartres faut vſer de ius de pourpier,d'eſclaire, de plantain, de morelle,& de limon: & ſi lon void que ce remede ne ſoit aſſez puiſſant, ſera bon meſler parmy quelque peu de tartre rouge, & de ceſte mixtion frotter les places marquees.Autremẽt,faites tremper l'eſpace d'vn iour en fort vinaigre blanc, la racine de patelle coupee par taleoles,frottés trois ou quatre fois le iour auec vne taleole le lieu où eſt la dartre: ou bien faites bouillir dix grains de ſublimé, & demie drachme d'aloë, en partie eſgale d'eau de plantain & de morelle, à la conſomption de la moitié: ou bien faites tremper poudre d'ardoiſe en fort bon vinaigre auec ſel,& en frottez. Autrement, Prenez gomme de ceriſier,bien peu de ſouphre,auec deux fois autãt de ſel que de ſouphre:faites le tout tremper en vinaigre le plus fort que pourrez, & de ceſte mixtion frottez les lieux entachés: ou bien frottez le lieu de voſtre ſaliue à ieun: ou auec vne gomme qui croiſt à lentour de la vigne:mais auant les faut frotter auec du ſel nitre, ou bien de la Nicotiane pilee, appliquant marc & ius ſur la dartre.

Marques de la petite verolle. Pour oſter les marques & foſſettes de la petite verole. Prenez vne once d'huyle ou de fleurs de millepertuis, demie once de terebenthine de Veniſe,autant de nature de baleine, faites le tout fondre ſur le feu dans vne eſcuelle de terre plombee,quãd il commencera à bouillir & s'enfler, oſtés le du feu,& le laiſsés refroidir: frottés de ceſt onguent les places marquees de noir, & continués iuſques à ce que les foſſes ſoyent remplies.

Vlceres des ongles. Pour les vlceres & apoſtumes qui viennent à l'entour des ongles, appli-

appliquez sur le mal vn petit vert que lon trouue au milieu du chardon à bonnetier, apres qu'il est sec.

Pour les apostumes scirrheux, prenés maulues, guimaulues, racines de lis, parietaire, feuilles de boüillon blanc, semence de lin & de guimaulues, fleurs de camomille & melilot: le tout soit cuit en esgale partie d'eau, de vin & de vinaigre, puis passé par le tamis, en y adioustant farine d'orge & de febues, poudre de camomille & de rose, graisse de poule, & beurre frais: faites emplastre sur le mal. Aussi sera bon d'apliquer chaudement vn cataplasme faict de marc des ruches de mouches à miel dissout en vin blanc, & fricassé en la poëlle. *Scirrhe.*

Pour ceux qui sont tombés de haut, baillés le poids d'vn demi escu de ceste poudre auec bon vin, mommie, tormentille, rhapontique, sperme de baleine, de chacun vne drachme. Ou bien baillez le poix d'vn escu de la poudre faicte de la semence de cresson aleuois, de mommie, de la semence de iombarde preparee, & succre candyt. *Tombés de haut.*

Pour playe recente faut prendre baulme de iardin, grande & menue consoulde, & bien peu de sel, piler le tout ensemble, & mettre sur la playe. Il est bon aussi de distiller dans la playe ius de Nicotiane, ou pour le mieux y appliquer le marc & ius d'icelle herbe pilee, & bander incontinent la playe, & tenez pour certain que dans trois iours elle sera reprise. Autrement, prenés pommes d'ormeau, fleurs de milpertuis & de rosmarin, boutons de roses, mettez le tout ensemble en vne bouteille de verre plaine d'huyle d'oliue, estouppez diligemment la bouteille, & lexposez au Soleil, iusques à tant que le tout soit tellement consumé, qu'il semble estre pourri: puis passés le par vn linge par plusieurs fois, & le reserués en vne fiole pour en distiller quelques gouttes dans la playe. Le plus prompt & souuerain remede est le ius & marc de la Nicotiane, & l'onguent qui en est faict dont nous parlerons cy apres au chap. 76. du liure 2. Cest onguent est fort singulier. Prenés veruaine, aigremoine, betoine, & pimpenelle de chacune vne poignee: laués les soigneusement, estant lauees essuyés les: pislés les ensemble dedans vn mortier: estant pislees: mettés les dans vn vaisseau de terre plombé auec sept liures de vin blãc, bouillir à la consomption de la moytié le vaisseau bien couuert, à vn feu cler & lent: Puis retirés le vaisseau quelque peu du feu, laissés le refroidir iusques au lendemain: passés & exprimés les quelques peu eschaufés le plus estreinctemẽt que pourrés par vne estamine, adioustés y poix blanche fondue à part & passee par vne estamine vne liure, demye liure de cire blanche granuleuse: mastich & therebinthine de chacune vne once: soit faict onguẽt de cõsistance. Aussi riẽ n'est plus singulier que de prẽdre poix grecque, souphre & olibãc, parties esgales, les triturer ensemble auec aubins d'œufs, & apres auoir estanché & nettoyé soigneusemẽt le sang, ioindre estroitemẽt ensemble les *Playe nouuelle.*

scüres de la playe, appliquer par dessus auec vn linge, & cataplasme, puis bander auec compresses, & l'y laisser ainsi quelques iours, ou bien faites bouillir feuilles de chardon benedict, & farine de froument en vin à la consistance d'onguent, lauez deux fois le iour les vlceres de vin, puis appliqués par dessus de cest vnguent, ou lauez la playe auec decoction de dent de lyon: plus facilement prenez de la fange trouuee sous les seilles & seaux, & appliquez sur la coupeure: elle la ferme incontinent.

Playes vieilles ou nouuelles. Pour toutes playes tant vieilles que recentes, vlceres & entameures de chair, prenez feuilles de plantain, lancelee, maulue, toute-bonne, de chacune vne poignee, saulge franche enuiron vingt quatre feuilles, toutes les herbes susdites soyent tresbien nettoyees, lauees, puis pilees bien fort toutes ensemble. Ce faict, prenez cinq quarterons de vieil oing, mettez le en vn pislon & le faites fondre & bouillir auec lesdictes herbes, & quant vous verrez que la liqueur des herbes sera consumee, vous le coulerez & y adiousterez encens aussi gros qu'vne noix, cire vierge, & poix raisine, de chacune aussi gros que deux noix, faites fondre, à fin que le tout reuienne en forme d'onguent, duquel vserez pour toute sorte de playes. Autrement, prenez souphre tressubtilement puluerisé & tamisé, mettez le dedans vn vaisseau de verre, & par dessus versez huyle d'oliue, tant qu'il supernate quatre ou cinq doigts, exposez le en grand Soleil par dix iours, le remuant plusieurs fois d'vne spatule de bois nette, & tenant ledit vaisseau tousiours couuert, à fin qu'il n'entre point d'ordure dedans. Au bout desdits dix iours vuidés toute l'huile par inclination (qui à attiré à soy toute l'essence du souphre) dedans vne bouteille de voirre auec vn antonnoir, sans qu'il y entre rien du marc, & boucherés la bouteille diligemment: & quand vous en voudrés vser, tremperés charpie, linge blanc, cotton ou laine noire dedans, & l'appliquerés sur les parties blessees, vlceres & entameures, mesmes sur les apostumes, continuant tous les iours iusques à tant qu'elles soyent guaries. Vous pouués remettre huyle pour la seconde fois, sur le marc d'où aurés tiré le premier par inclination, & faire comme du precedent. Tenés pour asseurés ces deux derniers remedes.

Anthrax, charbons. Pour les enthrax, charbons, & autres tumeurs pestilentes, appliqués rhue contuse auec leuain acre, figues, cantharides, oignons, & scille, chaulx viue, sauon, ammoniac, & bien peu de theriaque: cest amplastre fait sortir hors les tumeurs. Ou bien prenés vn crapault, faites le seicher tant au Soleil ardant que dans le four, mettés le en poudre, & appliqués de ceste poudre sur le charbon, il tirera hors tout le venin: ou bien appliqués sur le charbon vne grenouille toute viue: si elle meurt, encor vne autre, & repetes cela tant de fois qu'il y en demeure vne viue, ainsi attirerés hors tout le venin.

Vlceres de verole. Pour les vlceres de verole, & autres telles vlceres malignes, prenez

nez dix pintes d'eau, ferrez la auec de gros fer, tous flamboyants tant & si long temps que les dix pintes reuiennent à cinq: dedans ces cinq pintes mettez tremper l'espace de vingt quatre heures vne liure de chaux viue: puis coulez laditte eau: estant coulee dissouldez y quinze grains de verdegris & autant de vitriole, vingt grains de camphre: ceste eau est singuliere pour deterger & desecher les vlceres. Autrement mettez bouillir en vaisseau de terre tout neuf, eau fort claire: quand elle commencera à bouillir, versez la incontinent dessus chaux viue, & toute fraische mise dedans vn autre vaisseau tout neuf: laissez l'y reposer si long temps, iusques à tant qu'apres l'auoir escumee, elle deuienne claire & transparante, la chaux demeurant au fond du vaisseau en forme de bouillie: à la parfin vous recueillirez l'eau nageãte par dessus en penchant le vaisseau, & la chaux demeurante stable au fond, & la mettrez dedans vne phiole nette, ou autre vaisseau bien estouppé pour vous en seruir: en laquelle tiede faites tremper vn linge, & l'appliquez au lieu d'emplastre sur l'vlcere, & tenouuelez souuent.

Pour attirer miraculeusement la balle, faites vne tente de coing, & au deffaut d'iceluy, de cotignac simple, oincte d'huyle d'œufs, & mettez la dans la playe d'vne pistole. *Playe d'vne pistole.*

Pour playes interieures, esquelles on ne peut mettre tentes, faut boire souuent de la decoction de sanemunde, & en lauer les playes exterieures, ou bien prenez armoise, grande & moyenne consoulde, betoine entiere, agrimoine, racines de garence, autrement nommee herbes aux teinturiers, racines de lancelee autrement dicte herbe aux charpentiers, saulge, feuilles de ronces, persil, ortie griesche, soucy, sanicle, bugle, pilosselle, pimpinelle, & de l'herbe au charpentier, dent de lion, de plantain, sommitez de chanure, fougiere femelle, buglose gentiane, veruaine, langue d'oiseau, herbe terrestre, scordium, herbe a chat, herbe robert, quintefeuille, tenaisie, toutes les capillaires, de chacune vne demie poignee: raisins de damas nettoyez de leurs pepins, regalisse, semence & fleurs de mil-pertuis, semence de chardon benedict, de chacun vne once, trois fleurs cordiales quatre onces: le tout ainsi soigneusemẽt nettoyé, soit broyé bien fort, puis passé par vne estamine, auec vne pinte de vin blanc: faut faire boire de se bruuage enuiron deux doigts à celuy qui est nauré à ieun, vne heure auant le manger, & autant auant le soupper. Si ces ius te desplaisent, au lieu de broyer les choses dessusdites, tu en pourras faire decoction en eau, cõmune en adioustant sur la fin de la decoction, vin blanc, miel rosat, & syrop de roses seiches. Cependant faudra nettoyer la playe de vin blanc tiede, & mettre dessus vne fueille de choux rouges chauffee au feu, & mediocrement verte: & garder le malade de viandes salees, espissees, fort vin, grand trauail, & des femmes. *Playes interieures.*

Pour faire esuanouïr & resoudre les nœuds en quelque partie du *Nœuds.*

corps qu'ils soyent, prenez le plus vieil & plus pourri formage que pourrez trouuer, pestrissez le auec brouët où aura long temps cuict vne piece de lard gras, faictes en emplastre pour appliquer sur le lieu: Ou bié, pilez en vinaigre coque de leuant auec myrrhe, appliquez sur le lieu, & verrez effect merueilleux. Autrement, prenez neuf pintes d'vrine, ausquelles faites bouillir longuement deux poignees de melisse, & dent de lion dans vn pot de terre fort bien couuert, iusques à tant que le tout reuienne à vne chopine, puis exprimez les herbes: en l'expression mettez demie liure de graisse de porcrecente sans sel, quatre onces d'eau de vie: faites le tout bouillir l'espace de demie heure, puis adioustez huyle d'aspic, & de rosmarin, once de chacun, argent vif le poids de deux escus, meslez le tout ensemble, en remuāt fort auec vne spatule : & par ce moyen ferez onguent duquel vserez pour frotter les parties remplies de nœuds, pres le feu.

Cheute de poil. Pour cheueux qui sont tombez par teigne ou autrement, frottez le lieu depilé auec vne piece de drap teint, tant quil saigne, puis oignez le auec vnguent faict de miel, ou huyle de lin, & poudre de mouschettes rosties sur vne tuile ardente : ou, auec fiente de souri broyee auec miel: ou, auec coquilles de noix bruslees, broyees & meslees auec vin & huyle.

Vlceres. Pour vlceres difficiles à guarir, amassez auec linges estédus sur l'herbe auant Soleil leuant du mois de May, la rosee d'iceluy mois: puis exprimez iceux linges pour en auoir la rosee, laquelle ferez bouillir & escumerez : en bouillant trempez plusieurs plumaceaux de linge delié dans ceste liqueur, qu'appliquerez sur les vlceres malignes: puis quand congnoistrez que les vlceres ne seront plus si ordes, & qu'elles monstreront quelque peu de belle chair, faites bouillir en ceste liqueur de rosee quelque peu d'alun & d'oliban, par ce moyen vous les consoliderez entierement : ou bien, faictes poudre de coquille crue ou bruslee d'huistre, ou de fiente de chien qui n'aura rongé que des os l'espace de trois iours, apres auoir deseiché ladite fiente: & par dessus telles vlceres espandez de ceste poudre : il n'y à point de plus notable desiccatif: ou bien, faites poudre de pourriture de bois.

Mules aux talons. Pour mules aux talons, faites cendres de vieilles sauates bruslees, & d'iceux auec huyle rosat oingnez les mules: ou bien, appliquez sur les mules escorce de grenade cuicte en vin.

Meurtrisseures. Pour meurtrisseures, faites tremper en eau bouillāte vn nouët plein de sel, & en fomentez les lieux meurtris.

Verruques. Pour oster les verruques & porreaux, frottez les auec laict de tithymal : ou appliquez y de la poudre de sauine ou d'hermodacte incorporee auec oxymel squillitique, ou ius de souci: la fiente de brebis destrempee auec vinaigre & appliquee guarit toutes verruques pésiles.

Noli me tangere. Pour le noli me tangere, il est esteinc si on y applique la Nicotiane, ainsi que dirons au liure 2. chap. 76.

Cirons. Pour faire mourir cirons, faites decoction ou lexiue de fueilles d'aluine,

luine, auronne, de noyer, en vinaigre bien fort.

Pour toute bruslure, ou eschaudement de feu, prenez decoction de raue auec lesciue de chaulx viue : ou oignon cuit sous les cendres: ou huyle de noix auec eau: ou iaune d'œuf dissout auec huyle : ou fiente de poulle destrampee auec huyle rosat: ou bien, mousse d'espine noire, la plus deliee que pourrez trouuer, deseichez la au four, ou au Soleil, faites en poudre subtile, & auec laict de femme qui allaicte vn fils, preparez liniment pour frotter les lieux bruslez: Ou bien, prenez eau salee, ou saumeure, trempez y vn linge, & l'appliquez par dessus la bruslure: ou sauon commun auec miel & beurre: ou ius d'oignõ, ou huyle d'œuf: ou bien, faictes dissouldre alun, coupperose, sein de verre, & bien peu de camphre en eau de fontaine & bon vinaigre: versez par plusieurs fois ceste eau de pot en pot : trempez vn linge en ceste eau tiedie sur les cendres & l'appliquez. Ou bien, prenez deux blancs d'œufs, agitez les ensemble auec huyle de noix & eau rose, adioustez y le dessus de l'eau en laquelle on aura esteinct chaulx viue: agitez encor le tout ensemble, puis le laissez reposer. *Bruslure.*

Pour gratelles, rongnes, & autre sorte de demangeasons qui viennent aux mains, iambes & autres parties du corps. Prenez eau de forge de mareschal, mettez y fondre vne poignee de sel: de ceste eau tiede lauez le lieu grateleux : quand la gale sera sechee, estuuez la auec cresme de laict de vache. Ou bien, prenez terebenthine de Venise deux parties, lauez la par cinq ou six fois en eau fraische, ou en eau rose, apres qu'elle sera bien lauee adioustés vne partie de beurre frais salé, iaune d'œuf, & le ius d'vne orange aigre : faites en liniment, duquel faudra frotter les lieux galeux deuant le feu : ou bien, pour les petits enfans, prenés ius d'ortie, & onguent populeon, faites en liniment : ou bien, prenés suye subtilemẽt puluerisee, meslés la auec vinaigre fort, oindés en la place apres que l'aurés bien frotté iusques à rubrication du cuir. *Gratelles.* 77

Pour chancre, prenés miel rosat, alun de glace, sel, & vin blanc, faictes bouillir le tout iusques à la moitié, & passer par vn linge puis en reseruer l'eau pour lauer le chancre. Lon approuue beaucoup l'eau distillee de fiente de vache toute recente, pour en lauer les lieux chãcreux. *Chancre.*

Pour teigne, laués iusques au sang la teste du patient de pissat de bœuf, puis la saupoudrés de poudre faicte du blanc de fiente de poullaille, seichee au four : ou de suye subtile meslee auec fort vinaigre. *Teigne.*

Pour noircir les cheueux à quelque personne. Prenés telle quantité qu'il vous plaira de noix de gales, puluerisez les, & les mettés sur le feu en vne poillede fer: & les y laissés tãt qu'elles deuiennent bien noires: puis iettés par dessus fil à fil huyle d'oliue en les remuãt tousiours de façon que l'huyle soit toute beuë, & les laissés secher sur le feu: puis ostés les & les pilés fort biẽ: adioustés à ceste poudre vitriol rosmarin,

ſel gemme, terre d'ardilliere ſeche, cloux de girofle tous auſſi pulueriſez : D'autre part, faictes bouillir en vin eſcorce de noyer & de grenade, alun, autant de l'vn que de l'autre ſi long temps que le vin deuienne noir comme encre : coulez ce vin & y iettez voſtre poudre premier que l'appliquer, decraſſez la teſte auec vne fort bonne lexiue, eſſuyez la, puis la lauez de ce vin ou ſont les drogues, & la coeffez ſans la d[illegible]coeffer de cinq ou ſix heures : en fin lauez la treſbien auec eau & vin : & la deſechez : les cheueux demeureront noirs pour cinq ou ſix mois.

Morſure de chien enragé. Contre morſure de chien enragé, faites manger de la racine d'eſglantier odorant, fométez le lieu auec vrine de ieune enfant : ou auec le marc de la decoctiõ de rhue, figues, choux rouges, & ſel meſlé auec miel & beurre.

Morſure de ſerpent. Si le laboureur, ou quelques vns de ſes gens, a eſté mors de ſerpent, faut ſoudain qu'il boyue quatre doigts de ius de freſne exprimé, auec vin blanc, & qu'il mette ſur la morſure, en forme de cataplaſme, les fueilles deſquelles le ius aura eſté exprimé : ou bien qu'il inſtille dedans la morſure trois ou quatre gouttes de laict de figuier ou de figues, ou quelques grains de mouſtarde pilez en vinaigre : ou bien prenez fueille de bouillon blanc, de caryophyllata, de groſelier rouge, de chacune vne poignee : faites cuire le tout en vinaigre & vrine d'homme egale quantité, iuſques à la conſomption de la moitié : beuuez trois ou quatre doigts de ceſte decoction, & fomentez la mourſure des fueilles.

Serpent entré au corps. S'il aduient que quelque ſerpent ſoit entré dans le corps du laboureur, ou de ſes gens dormans la bouche ouuerte és prez, iardins, ou autres lieux, rië n'eſt plus ſouuerain, pour le faire ſortir hors du corps de l'homme, que de receuoir auec vn entonnoir par la bouche la fumee d'vn perfum faict de quelque vieille ſauate : car le ſerpent hait ſur tout telle puanteur : & boire de la decoction de veruaine faicte en vin blanc. Choſe experimentee.

Sangſues. Si lon à aualle vne ſangſue en beuuant de l'eau, faut donner à boire punaiſes de lict auec fort vinaigre.

Piqueure d'araignee. Si quelque ſouri, araignee, mouſche gueſpe, frelon ou autre beſte venimeuſe par ſa piqueure ou morſure vous à enleué la chair, frottez tout doucement la place offenſee auec ius de iombarde, & incontinent la douleur & enleueure s'appaiſeront : ou bien frottez le lieu de voſtre ſaliue, ou bien mettez ſur le lieu picqué bouze de vache ou de bœuf toute chaude.

Poulx. Pour faire mourir les poulx, frottez le lieu de ius de geneſt, meſlez le auec huyle de raue, ou de geneure, ou auec decoction de ſtaphiſagre : ou bien faictes bouillir dedans vn pot de terre plombé, partie eſgale d'oliban & de lard, reduiſez les en conſiſtance d'onguent, paſſez le tout par vn tamis, reſeruez ceſte meſlange pour en frotter la teſte, ou lieux où ſont les poulx.

Pour

Pour auoir mangé des potirons,beuuez auec oxymel fiéte de pou-le broyee,& serez garenti sur l'heure de vostre pesanteur, & suffocation d'estomac:ou bien beuuez lexiue de sarment auec peu de sel. *Potirons mãger.*

Et d'autant qu'en la plus part des maladies cy deuant specifiees & autres telles,est besoing de purger les humeurs vicieuses qui s'amassent au corps : la fermiere bien aduisee pourra dispenser ce medicament purgatif. Prenez miel vierge vne liure, rhubarbe, ou sene, ou agaric, l'vn d'iceux ou tous les troys reduicts en poudre, quatre onces : meslez ceste poudre parmy le miel, & l'y laissez l'espace de soixante iours à l'ombre en vn pot bien couuert : remuez la tous les iours & ostez l'escume que trouuerez par dessus:le miel retiendra toute la vertu du medicament, & reiectera par l'escume la substance d'iceluy, si bien qu'il demeurera tout pur:Pour rendre ceste composition plus plaisante,vous y pourrez mesler quelque drogue plaisante & de bon goust.

Si desirez estre instruits de plusieurs autres remedes prompts & faciles,voyez nostre liure Latin. *Thesaurus sanitatis paratu facilis.*

Les vaches & veaux. CHAP. XIII.

POVR le regard de la nourriture des vaches, face la fermiere que ses seruantes curent souuent l'estable: car il n'est rien qui tant leur face de bien, & tant les preserue apres le bon fourrage, que la netteté de leurs estables : quelles les bouchonnent le long du dos,le col & la teste, & non plus, auec vn bouchon de paille durement entortillé,& bien rude,au retour des champs : & le matin apres les auoir traittes, qu'elles complissent soigneusemenr les trous qui sont en l'aire de l'estable, où leur pissat crouppit, & sement sur l'aire quelque sable & grauier, pour leur entretenir le pasturon.Qu'on ne les meine au taureau qu'elles ne soyēt en leur tiers an, ne plus auant que iusqu'au douziesme: car si plus tost les faites porter, elles ne pourront parcroistre en leur deuë force & stature,& porteront des veaux my-auortez, menuets, & foibles : & si ayant passé leur an douziesme vous leur faites continuer leur port, leurs veaux n'en seront si vigoureux, ne de si belle taille : vous les y menerez par tout le temps des mois de May, Iuin, & Iuillet, que les herbes deuiennent en vigueur : aussi enuiron ce temps là elles sont en la force de leur rut,& sans conduite recherchent le taureau. Et congnoistrez leur rut à leurs ongles si elles sont enflees, & à leurs muglements continuels, & aux saillies qu'elles font sur les taureaux. Le proffit qui resulte qu'elles sont emplies enuiron ledit temps, est qu'elles viendront dix mois apres(qui est le temps de leur droite portee) à veeller, aux approches des herbes nouuelles, qui leur renouuelleront leur laict, dont les petits en seront mieux nourris. Pour

Estable nette

Vaches menees au taureau.

Rut de vaches.

les faire plus tost retenir & conceuoir à la saillie du taureau, il les luy faut liurer bien maigres, car elle en conçoyuent trop plus tost : au contraire le taureau estallon doit estre gras, dru, & bien refaict, ayant esté ia deux mois au parauant bien nourri d'orge & de vesse : lequel doit estre choisi plus long que haut, de poil rouge, large d'espaules, gros de iambes, estroit de corps, & rond, large de poictrine, court de teste, large de front, de contenance fiere, espouuantable de regard, les yeux noirs, les cornes courtes, la queuë longue & fort velue. Et s'il aduient que la vache refuse le taureau, ou le taureau ne la veut, on les doit mettre en appetit, en leur mettant pres des nazeaux queuë de cerf bruslee. ou vsant d'autre mixtion, de laquelle parlerons au traité de cheuaux. Durant le temps de leur ventre & portee, il les faudra choyer, qu'elles ne saillent les fossez, ny brossent & faulcent les hayes & buissons, & quelque peu de temps auant qu'elles veellent les nourrir dans leur estable, ou dans la court, de bon fourage, ou de bourgeons, sans aucunement les traire : car le laict qu'elles peuuent lors auoir ne vaut rien, & deuient dur comme pierre. Quand elles auront veellé, ne les faut traite pour en faire beurre ou fromage, si ce n'est deux mois apres, lequel temps passe les renuoyerez aux champs, ne leur donnant leurs veaux pour les allaicter, qu'à leur retour des champs au soir, tandis qu'elles mangeront le fourrage frais que leur tiendrez prest, & au matin premier que les enuoyer paistre. En quelque estat qu'elles soyent ne les ferez abbruuer que deux fois le iour en Esté, & vne fois en hyuer, non d'eau de riuiere ou de fleuue, mais d'vne eau qui soit quelque peu tiede, comme celle de pluye, ou de paluz, ou de puits, tiree de long temps : car l'eau de puits pour sa frigidité pourroit nuire à leur petit. Vray est que la vache ne refuse aucune eau qui est sans vice, pourueu qu'elle soit claire: car elle aime l'eau claire sur tout, tout ainsi que le cheual l'eau trouble: estant l'vn des signes de la bonté d'iceluy, s'il trouble l'eau auec le pied premier que de se prendre à boire. Et quant aux petits veaux, apres que la vache aura veellé, les luy faudra laisser, auec bonne lictiere de paille fraische, tant qu'elle les ayt lechez, nettoyez, & bien essuyez, & encores cinq ou six iours apres, car sa compagnie les rechauffe & asseure : puis vous les rangerez en quelque taudis à part, auec bonne lictiere, la leur rafraichissant souuent, dont vous les tirerez quand les voudrez faire teter, & les y ramenerez si tost qu'ils auront esté allaictez de la mere. Et si vous voyez, ou qu'ils ne veulent teter, ou les voulans faire teter qu'ils ne facent que hazarder les trayons de leur mere, sans en pouuoir lasser aucun, vous leur regarderez sous la langue s'ils auroyent point les barbes, qui est vne carnosité blanchastre, qui leur surcroist sous la langue presque en façon de pepie, & la leur osterez doucement sans leur escorcher la langue, auec petites pincettes tranchantes : leur lauant par-apres l'endroit ou auec vin vermeil tout pur, ou auec destrempis de sel & d'ail bien pilez ensemble:

Signes d'vn bon taureau.

Vache pleine.

Vache demãde eau claire comme le cheual la trouble.

Barbes aux veaux.

ble : car ceste maladie là les rendroit langoureux iusques au mourir par faute de teter. Que la fermiere soit aussi soingneuse d'oster les poulx qui surprennent les veaux, & les font viure en langueur sans pouuoir proffiter,tout ainsi que fait la galle quand ils l'ont: ce qu'elle cognoistra quãd leur peau se renfrongnera en forme de petits sillons, & que leur passant la main par dessus elle sentira la peau raspeuse, & le poil herisõné.Pour guarir ceste galle,elle les frotera auec beurre, ou auec huyle de cade, par tous les endroits du corps où la galle les tiendra.Mais comme il est bien plus excellent d'obuier aux maladies que les guarir, la fermiere fermera le pas à ces deux chagrins, si elle fait bouchonner auec poignees de paille sans lieure, ses veaux deux fois le iour, si elle ne laisse croupir leur pissat sous eux, si elle les entretient de lictiere fraische & seiche,faisant oster leur fiente soigneusement d'emmy leur lictiere. *Poulx & galle des veaux.*

Or pour retourner au gouuernemẽt des vaches,la fermiere ordonnera quand il les faudra deslaicter,qu'elles soyent tirees de soir & matin,à heure propre & en leur repos: que le laict en soit separé incontinent qu'il sera prins, & le beurre longuement battu sans rien perdre,les formages bien cresmez,pressez & esgoutez,& sur tout que ses pots, huches, couloirs, esclisses, chazieres, & autres vaisseaux seruans à la laicterie soyent bien nets, & que nulle des seruantes ne touche aux beurres & formages, estant en son mois. Au matin auant qu'aller aux champs fera chastrer le veau,dans le temps de deux ans,non plus tard:car les veaux croissent d'auantage quand ils sont chastrez au tẽps de leur croissance,d'autant que leur corps en est rendu plus humide: lors qu'ils seront chastrez,à raison de leur douleur,leur dõnera à manger foin couppé menu,& meslé auec son,iusqu'à tãt qu'ils soyent rentrez en leurs appetits accoustumez : ne les chastrera en temps froid, ou chaud excessif, ou la Lune estant en decours : sur les trois ans les baillera au bouuier,pour les commencer à dresser au traict : comme aussi elle luy baillera ses vaches brehaignes, & celles qui depuis neuf ans ne portent plus, car elles peuuent encore seruir au collier. *Vaches.* *Chastrer les veaux.*

Au surplus elle estimera tousiours la vache de taille moyenne, longue de corps,large de flancs, de quatre à cinq ans, de couleur noire mouchetee,ou tachetee de blanc & noir, qui ayt la panneriere grande & auallee,le ventre grand,large fron, l'œil noir,& gros, les cornes non recroquebillees,ne courtes, ny menues,ains polies, noires, & de taille compassee, l'oreille bien velue, la machouere serree, le musle gros,les nazeaux ouuerts, & roupieux, les leures abbatues & noires, le poil poli & espais,les iambes courtes, les cuisses grosses,le col long & gros,le chinõ large, longue queuë iusqu'au talon, les ongles courts & esgaux,la poictrine large,& le pis grand & gros,& les trayons gros & longs. Quant aux maladies des veaux,& vaches,elle les traitera ainsi que sera dit cy apres au chapitre du Bouuier. *Signe de bonne vache.*

La bouze de vache eschauffee entre les cendres estant enuelopee

en quelques feuilles de vigne ou de choux, appliquee en forme de cataplasme appaise la douleur sciatique : fricassee auec vinaigre fait suppurer les escrouëlles : fricassee dans vne poisle auec fleurs de chamomile, melilot, ronces, diminue la tumeur des testicules: appliquee toute chaude sur les lieux tumides des hydropiques les guarist totalemét: mise sur le lieu piqué par mousches à miel, taons & freslons, subitement oste toute la douleur.

La maniere de faire ionchees, beurres, & formages.

CHAP. XIIII.

SERA soigneuse, tant pour la nourriture de ses gens, qu'aussi pour retirer le denier, d'employer diligemmét ses filles & chambrieres à bien gouuerner le laict de ses vaches, pour la façon des beurres & formages. Et quant au laict, il ne faut qu'elle face estat ny reserue de celuy qui vient incontinent apres que la vache à vellé : car auec ce qu'il ne vaut rien ny à formage ny à beurre, encore est il fort dangereux d'en vser. Aussi voyons nous que les meres qui veulét alaicter leurs enfans, n'ont garde de dóner de ce premier laict à leurs petits: pour les raisons que tu apprendras de nostre liure de maladies des femmes. Dez que le laict sera tiré, le mettras en vn lieu où il soit tiede, à fin qu'il se puisse plus long temps garder, & plus tost cailler : par ce que la chaleur contregarde & espessit le laict, comme la froidure l'aigrit & le faict incontinét tourner: & pour euiter ce, est bon le bouillir en le remuant souuent auant que le mettre reposer, si d'auenture on le veut garder iusques à trois iours, ou quelque peu d'auantage. Elle cógnoistra le bon laict pour sa blácheur odeur plaisante, saueur douce, substance moyennement espaisse, en sorte que instillé sur l'ongle ne coule soudainement, mais y demeure, & garde long temps sa rondité. Ne laissera long temps reposer le laict, plus d'vn iour en Esté principalement, Automne, & Printemps, esquels le laict pour la chaleur ou moderation du temps se gasteroit & tourneroit incontinent, ains le plus soudain qu'elle pourra en tirera la cresme, ionchee, beurre, formage, mesgue, ou autre proffit que la bonne mesnagere à accoustumé d'en retirer selon le temps : combien qu'en hyuer, d'autant que les vaches ont fort peu de laict, estant lors pleine elle pourra amasser trois ou quatre traites ensêble lesquelles ne se gasteront si facilemét pour la froideur de l'hyuer, qui fait cailler le laict soudainemét: aussi en ce temps elle tirera fort peu de beurre, & mettra tout son laict en formage: vray est que d'autát qu'ẽ hyuer les formages ne sont de si grand' valeur, ny si bons & delicats qu'en Esté, Printemps, & Automne, à raison des herbages, n'y aura pas grand danger à esbeurrer les formages plus en hyuer qu'en autre temps.

Laict.

Gardes de laict.

Bon laict.

Elle amaſſera la creſme par deſſus le laict, incontinent apres que le laict ſera tiré de la vache, & bien peu refroidi, & de ceſte creſme fera les formages de creſme qu'on a accouſtumé de vendre en Eſté pour les petites collations & deſſerts : les Italiens à ceſte creſme meſlent ſuccre fin bien puluériſé auec eau roſe. *Creſme.*

De laict caillé & eſpeſſi ſans preſure fera les petits formages, que lon appelle à Paris, ionchees. *Ionchees.*

Les Normans font bouillir du laict auec aulx & oignons, & le reſeruent en vaiſſeaux pour leur vſage, & l'appellent laict aigre, ou ſerat. *Laict aigre ou ſerat.*

Le meſgue pourra ſeruir pour la nourriture de ſes pourceaux & chiens meſmes en temps de cherté, pour ſubſtanter ſa famille, ſi elle le fait boullir quelque peu. *Meſgue.*

Pour faire le beurre, reſeruera le plus recent & gras laict qu'elle aura duquel ne tirera aucune creſme, & fera eſtat de dix liures de laict pour tirer deux liures & demie de beurre : pour le tirer le battra longuement en vaiſſeaux à ce propres, principalemẽt durant les grandes chaleurs, leſquelles empeſchent que le beurre ne ſe prend & fait ſi toſt. Si elle veut faire eſtat d'en vendre, le ſalera, & mettra en pots de terre, tels que voyons eſtre apportez à Paris de Bretaigne, Normandie, & Flandres. Le beurre de couleur iaune eſt le meilleur, le pire eſt de couleur blanche : celuy qui eſt de May eſt le meilleur de tous. *Beurre.* *Bois de beurre.*

Quand à la façon des fourmages : Choiſira le plus gros & gras laict, pur & frais tiré, pour faire fourmages qui ſe puiſſe garder long temps duquel ne tirera creſme, ny beurre : mais tel qu'il viendra de la vache, tel ſera mis en vaiſſeaux pour le cailler & faire prẽdre. La maniere de le cailler, eſt de meſler parmy preſure, ou torneure d'aneau, ou de cheureau, ou de lieure, ou fleur de chardon ſauuage, ou graine de chardon benedict, ou ius de figuier qui ſort de l'arbre quand on inciſe l'eſcorce verte, ou les feuilles, & la cheueleure qui croiſt aux petits bouts de l'artichaut, ou gingembre, ou la peau de geline domeſtique, qui reçoit la fiente dans ſon petit ventre, ou œufs de brochets, auec leſquels on fait les formages de Careſme, que lon appelle à la chardonnerte. Qu'elle ſe donne garde d'y ietter tant peu ſoit de vinaigre : car vne ſeule goutte de vinaigre eſt aſſez ſuffiſante pour empeſcher la coagulation du laict. Le pot où eſt le laict ne doit eſtre ſans quelque chaleur pour le tenir tiede : toutesfois ne le faut approcher du feu, ny auſſi l'en tenir loing. Et quand il eſt prins, on le doit mettre ſoudain dedans les eſcliſſes ou formes : car il eſt vtile que le meſgue s'eſcoule, & ſe ſepare du laict qui ſera prins. Sur tout faut que les chambrieres qui vaquent à la façon des formages ſoyent nettes, propres, les mains & bras retrouſſez, & ſur tout loing de leurs mois. Auſſi les Auuergnats, qui font grand eſtat de leurs formages, choiſiſſent des ieunes enfans aagez de quatorze ans, propres, nets, & biens polis, *Façon des formages.* *Cailler le laict.* *Formage à la chardonnette.*

n'ayans les mains galeuses, ny farcineuses, ny mesme de chaleur intemperee : car ils pensent & se persuadent, que telles ordures de mains empeschẽt l'entiere coagulation des formages, & les rendent œilletés.

Formages durs.

Si elle les veut descher, endurcir, & garder long temps, fera soingneusement escouler le mesgue & laict clair, puis les arrenger sur des clayes propres à cela, au cellier ou en quelque lieu obscur & froid : ou bien les pendre en quelque lieu haut & aëré, pourueu que le Soleil ne donne sur les formages : les remuera tous les iours iusques à ce que au quatriesme ou cinquiesme iour ils ietteront de la fleur comme si c'estoit farine, & lors iettera vn peu de sel menu par dessus, le lendemain les tournera de l'autre costé & y fera le semblable: puis les tournera tous les iours, & nettoyera si besoin est de tous costés & a l'entour auec vn cousteau non taillant & qui soit faict à propos: Quelque temps apres, quand elle cognoistra qu'ils seront aucunement secs les mettra en autre lieu en vn plancher sur des eschelles auec des ais, les nettoyera & raclera souuent, & tiendra les ais bien nets: & si pour les auoir trop gardez ils deuiennent durs & amers, les enterrera en grauois, ou mettra dedãs farine d'orge, ou dedans pois ciches, ou les couurira de feuilles de serpentaire, lesquelles empeschent semblablement qu'ils ne soyent mangez de mittes, ou deuiennent pourris. Et au cas que les vers les rõgeassent, ostera ceste vermine, & les oindra auec huile de lin, ou marc d'icelle, qui les cõseruera tresbien: ou les mettra parmy vn grand tas & monceau de graine de millet ou de lin, qui les tiẽdra en fraicheur en temps chaud, & en chaleur en temps froid. Et par ce que la grande maistrise de ces fromages est de les mettre affiner, elle les reduira au fin les mettant en des armoires desrobees dedans le mur des caues sur des tablettes, les ayant au parauant arrousés d'huyle d'oliue, ou de graine de lin, & vinaigre meslés ensemble.

Bonté de formage.

Elle iugera le bon formage, s'il est gras & pesant, la tranche bien vnie, quelque peu iaunastre, doux au gouster, plaisant au sentir, & nullement pourri, ny plein de mittes, ou de vers, & qui est faict de pur laict de vache, sans y mesler de celuy de brebis, qui rend le formage moins sauoureux, & plus blanchastre: vray est qu'on le peut faire iaunastre en y meslant quelque peu de safran, comme font les Poictenins. Vn vieil formage tout rancide, pisté & meslé auec decoction d'vn iambon salé, appliqué en forme de cataplasme emollit toutes duretez des genoux.

Les poules. CHAP. XV.

Gelinier tenu net.

Panniers à pondre.

QVANT au gouuernement des poules, qui est le principal estat de la fermiere, elle doit estre soigneuse, que le gelinier soit tous les iours nettoyé, si tost que la volaille en sera hors & la fiente mise à part pour l'amendement des pres. Les pãniers à pondre souuẽt secouz & rafraichiz de paille nette, & de nyeux, & les iuchoirs & montoirs descrottez toutes les sepmaines : Le teƈt fermé

fermé tous les soirs à Soleil couchant, à cause des fouynes, & ouuert tous les matins à Soleil leuant. Les abbreuuoirs nettoyez, & remplis d'eau nette tous les iours, deux fois en hyuer, & trois fois en esté. Que tousiours leur eau soit claire, de peur qu'elle ne leur engendre la pepie, laquelle leur vient aussi tost de la saleté de l'eau, que du deffaut d'icelle: qu'elle face semer souuent paille fraische pres le fumier, & au droit de la grange, où la volaille gratte, & par endroit y mette du sable, poussier, ou des cendres, pour leur donner le plaisir de s'espousser au Soleil, & se nettoyer les plumes: qu'elle face oster le marc du vin & autres fruits de l'endroit où elles hantent, car cela les garde de pondre. Et faut encore qu'elle ait ce soing de voir par tout le gelinier, qu'il n'y ait ny latte rompuë, ny endroit escaillé dehors ou dedans, ou quelque lame de fer blanc enleuee, pour obuier au danger des chats, renards, belettes, putois, fouynes, & autres bestes, qui la nuict peuuent grauir, mesmes à l'escoufle, au milan, au chat-huant, qui quelquefois entrent iusques dans le poulailler pour rauir les petits.

Iuchoirs & montoirs descrottés.
Abbreuuoirs nets.
Paille fraische Espoussement de poules.
Empeschemēt de pondre aux poules à oster.
Bestes à craindre pour les gelines.

Et pour ne les perdre, l'on doit à celles qui souuent volent sur les murailles, rongner les grandes plumes de l'vne des ailes, & ne les laisser entrer vne fois aux iardins: car elles en feroient coustume, & si cela les garde de pondre: & pour plus seure defense, outre ce que dit est, (car aux coqs & chappons n'est pas bon de rongner l'aile) faut attacher & arranger des fagots d'espines au dessus des murailles d'iceux iardins, & ailleurs.

Ailes des coqs ou chappons ne sont à rongner.

Le poulailler sera situé au costé de la metayrie, loing du logis du maistre, à cause que ces oiseaux sont fascheux, salissent tout, & tourmentent vn mesnage: tourné à l'Orient d'hyuer, pres du four ou de la cuisine, s'il est poisible, à fin que la chaleur qui aide à pondre aux gelines, & la fumee, qui est fort saine à la poulaille, vienne iusques là. Aura petite fenestre droite à l'Orient, par laquelle la poulaille pourra sortir en la court au matin, & y rentrer au soir, que lon fermera de nuict, à fin qu'elle niche plus asseurement hors du danger des bestes qui ont coustume luy faire la guerre: par dehors & du costé de la cour il y aura des petites eschelles, par lesquelles les poules monteront iusqu'à la fenestre & dans leur poulailler, pour nicher & se reposer de nuict. Faut que le poulailler soit bien enduit & poli par dedans & par dehors, à fin que les chats, & fouynes, & couleuures, & autres bestes dangereuses ne puissent approcher des poules: & qu'aupres du poulailler emmy la cour y ait quelques arbres ou treilles de verius, à fin que les poules ayent de l'ombre en esté, & les poussins quelque couuerture & defense contre le milan, ou huas & autres oiseaux de rapine. Il n'est bon qu'elles dorment sur le plancher, à ce que leur ordure & fien ne s'attache à leurs pieds: car cela leur cause les gouttes, & les fait podagres. A ceste cause faut fichez le long du poulailler vn pied au dessus du plancher, & à deux pieds pres l'vne de l'autre, des perches en quarré, non rondes, pource que si elles estoyent

Poulailler.

rondes, la poulaille ne se pourroit bien asseurer dessus. Vis à vis du poulailler, & vn peu à l'escart, dresserez vn fumier pour l'entretenement des poules en ceste sorte: mettez grande quantité de terron dans vn grand trou creusé à ceste fin, lequel vous arrouserez de sang de bœuf, & autres bestes tuees à l'escorcherie, puis ietterez raisonnable quantité d'auoine par dessus, & remuerez ledict terron auec vn crochet ce dessus dessous: En peu de temps il s'y engendrera si grande quantité de vers, que les poules y auront longuement à becqueter, & l'herbe qui y poindra leur bonifiera la graisse qu'elles accueilliront de becqueter les vers. Et quand verrez la vermerie faillir, recommencerez à l'arrouser de sang, & y respandre de l'auoine comme deuant. Aucuns pour auoir des chappons gras & de chair friande, quand les meures sont en saison plantent en la cour des meuriers: car les chappons & autre volaille qui mangent les meures, deuiennent merueilleusement gras, & d'excellent goust.

Vn coq pour douze poules, Signes de bon coq.

A chacune douzaine de poules, c'est assez d'vn bon coq, quoy que les anciens en baillent vn à cinq: & ne faut point qu'il soit blanc ny gris, mais ou roux, ou tané, ou noir, le corps bien entassé, la creste bien droicte, vermeille, espesse, non crenelee, dentelee ne chiquetee: le col releué & haut, les maheustres & vol des ailes grands, les ouyes grandes & fort blanches, le bec court, gros & crochu, l'œil noir en cercle, roux ou iaune, ou azuré, la barbe à couleur de rose, tirant de blanc en rouge, le plumage du col bien long, doré & changeant, les iambes bien escaillees, grosses & courtes, l'ongle court & ferme, l'ergot roide & pointu, la queuë droite, grosse & espaisse, & recrochant sur la teste.

Signes de bõne poule.

La poule tanee ou rousse est aussi la meilleure, & qui a le pennage des aisles noir, si elle n'est toute noire: car grise ou blanche ne vaut gueres, par ce qu'elles sont difficiles à esleuer, & ne font gueres d'œufs, & encores iceux sont petits, sont tousiours maigres, mal saines, & ont la chair peu sauoureuse. La taille de la poule doit estre moyenne, la teste grande, la creste droite & bien rouge: le corps grand & quarré, le col gros & la poictrine large, les poules naines ponnent plus souuent que les autres, mais ne peuuent gueres bien couuer: les plus grandes ne sont pas si naturelles à pondre: pource celles de moyenne taille sont à preferer, ayans les aisles grandes, & le corps bien houssu de plume: & si elles ont cinq ongles comme les coqs, elles en sont plus agrestes & moins priuees. La poule ergottee casse ses œufs, ne couue si ordinairement, & quelques fois les mange. La poule qui est affriandee à manger grappes de raisins, ce qui la garde de pondre, sera retiree d'en manger, si on luy baille à manger grains de vigne sauuage: car cela luy apporte telle aspreté qu'à ceux qui ont mangé fruicts austeres. La trop grasse ou qui a le flux de ventre, fait l'œuf hardré: La trop ieune n'entend rien à couuer ny cõduire pous-sins.

Poule ergottee. Poule friãde.

ſins. Parquoy faut engraiſſer l'ergottee, & celle qui chante, & gratte, & appelle cõme le coq, en luy arrachant premieremẽt les groſſes plumes des ailes, & luy baillant à manger force millet, orge, & paſte trãchee par morceaux glans pilés, ſon auec potage, eſcoſſes de ris, panicle & auoine, ou mie de pain de froment deſtrempee en eau de farine d'orge, & la tenir en lieu clos & en repos, & luy plumer la teſte, les cuiſſes, & le cropion. Telles poules ainſi engraiſſees à main d'homme ſe peuuent recouurer en tout temps de l'annee: mais la chair n'en eſt de tel gouſt qu'elle eſt quand elles engraiſſent eſtans en liberté, ce qui leur aduient plus en vn temps de l'annee qu'en l'autre, eſtant la droite ſaiſon de leur naturelle & haute graiſſe és mois de Ianuier & Feurier: car en ces mois là les poules ne cedent aux chapons. La trop graſſe ſera amaigrie en meſlant de la croye parmy ſon eau, & de la poudre de brique deſtrempee parmy ſon manger: & ſ'il luy viẽt cours de ventre, luy faut preſenter pour premiere mãgeaille vn blanc d'œuf roſty, & pilé auec le double de raiſins bouillis. Et à l'enragee qui caſſe ſes œufs, & les mange, faut verſer du plaſtre clair ſur le iaune d'vn œuf, tant qu'il durciſſe, & que cela luy ſerue cõme d'eſcaille, & luy mettre au lieu du nyeu: ou bien former vn œuf de plaſtre ou de croye, & le mettre au nid, & ne luy laiſſer qu'vn œuf ſeul apres qu'elle aura pondu. A la trop ieune, quand elle glouſſera, luy faut trauerſer les nazeaux d'vne de ſes petites plumes: car il n'eſt que ieune poule à pondre, & vieille à couuer. Nos fermieres trop ſeueres les eſplumẽt iuſqu'au duuet par tout le ventre, & les mouillent en l'eau pour leur rafraichir leur ardeur, ou les fõt ieuſner quatre iours priſonnieres ſous vne cage à pouſſins: Et ſi on ne la garde de couuer, faut tout auſſi toſt, ou deux iours apres qu'elle aura eſclos, la remettre en la compagnie des coqs, pour luy faire oublier ſes petits, & recommencer à pondre: & frotter le ventre eſplumé d'vn grand & gros chapon & ieune, auec des orties grieſches, & luy bailler par apres les petits à eſchauffer & conduire.

Poule chantant comme le coq.

Poule trop graſſe.

Poule enragee.

Poule trop ieune glouſſant.

Poule ieune bonne à pondre, vieille à couuer.

Pour oſter l'enuie de couuer aux poules.

Chapon pour eſchauffer & conduire poulets.

La poule eſt ſubiecte à la taye des yeux, quand elle vieillit: au catarre & diſtillation par les nazeaux par eſtre morfonduë, & auoir beu eau gelee, ou trop froide, & faute de trouuer le gelinier ouuert de ſoir, auoir couché au ſerain ſur les arbres, ou par n'auoir peu trouuer le couuer ou le tect en temps de pluye. Au flux de ventre, quand leur mangeaille eſt trop deſtrempee, ou qu'elles ont mangé quelques herbes laxatiues, ou que le gelinier a eſté laiſſé ouuert la nuict. A la pepie de la langue, pour n'auoir beu, ou auoir beu eau trouble & orde. Aux poulx & vermine, quand elle couue, & n'a dequoy ſe veautrer & nettoyer, ou que l'ordure croupit long temps au gelinier: & à la morſure des beſtes venimeuſes, qui hantent le fumier, & les vieilles murailles, comme le ſcorpion, ſerpent, araigne, muſaraigne, clooportes, & eſcreuices de fumier.

Maladies des poules vieilles.

Pepie des poules.

Poulx & vermine aux poules.

A la rongne & inflammation des yeux, il les faut baſſiner d'eau de pourpier, ou de laict de femme: & à la taye leur faut frotter l'œil auec

Medecine pour les poules.

du sel ammoniac, cumin & miel broyez ensemble, autant de l'vn que de l'autre, sinon que vous ayez l'industrie de la leur leuer ou faire leuer bien legerement & doucement auec l'aiguille.

Au catarre des poules. Au catarre faut trauerser vne plume aux nazeaux, & leur attiedir l'eau, & quelque fois leur chauffer les pieds, principalement aux petits poulets, que pour cela lon enueloppe quelque temps dans la panne, ou dans la plume, & les met on dans vn pot au four tiede, ou pres du feu en quelque endroit propre. Et si le catarre est arresté, comme sous les yeux & vers le bec, il leur faut doucement inciser l'apostume, & en faire sortir ce qui y est contenu, & leur mettre vn peu de sel broyé.

Au flux de vẽtre des poules. Au flux de ventre, on leur fait appast de pillules d'orge destrempees en vin, & liees auec la cire, & mesle-lon parmy leur eau de la decoctiõ de grenade, ou de coings.

A la dureté du ventre des poules. Et si le ventre est resserré, principalement aux petits, on leur ouure auec vn festu, & leur plume-lon le cropion, & le dedans des cuisses, à ce que la fiente ne soit leans longuement retenuë, qui leur puisse estoupper le conduit. Et aux poules on leur met du miel pur dans leur eau à part.

Pour oster la pepie aux poules. A la pepie, on leur laue le bec d'huyle, où ayt trẽpé vne cosse d'ail, & leur fait on manger de la staphisagre parmi leur viande: & pour en garentir les petits, on les met sur vn crible qui a serui à la vesse, ou à yuraye, & les parfume-lon de pouliot, origane, hyssope, & lin, & lon tient sur la fumee la teste du poulet, le bec ouuert: & à l'extreme, pour leur oster du tout, on leur ouure le bec, & leur tire-lon la langue biẽ doucement, puis auec l'ongle lon lieue tout doucement par haut en tirant à bas, ce blanc que lon voit surmonter par dessus: & apres qu'il est leué & deraciné sans escorcher, lon leur frotte la langue auec la saliue, ou vn peu de vinaigre, ou lon la touche d'ail broyé.

Contre les poulx & vermine. Aux poux ou vermine, il les faut lauer de vin où ayt cuit le cumin & la staphisagre, où bien d'eau où ayent cuit des lupins sauuages.

Cõtre la morsure de beste venimeuse. Contre la morsure de beste venimeuse, il leur faut oindre la partie d'huyle de scorpion, & mettre sus du mithridat, & encore ietter vn peu de theriaque dans leur auget, & le leur faire boire.

Cõtre les bestes qui mangẽt les poules. Pour le danger des bestes, principallement des chats & fouynes, qui la nuict viennent au gelinier manger les poulets, & les œufs, les anciens conseillent mettre à l'entree d'iceluy, & y semer dedans des bouquets de rhue, & mesmes en mettre quelques brins sous les ailes de la volaille: ou bien enduire les parois du gelinier & l'entour de la fenestre auec du fiel de chat, ou de renard.

Contre les renards. Qui plus est, pour garder les poules d'estre mãgees de renards, est bon mesler quelque fois parmi leur mãgeaille chair de renard, cuite & diuisee en petits morceaux: car lon dit que leur chair retiẽt quelque odeur, qui est cause que les renards n'osent approcher d'elles.

Põte de poules. Les poules commencent à pondre en Feurier & Mars, & dés le premier an quelques vnes. La ponte d'vn an & demi, & de deux ans, est

est la meilleure. Et alors il leur faut bailler nourriture abondante, & aucunesfois de l'auoine & du fenegrec pour les eschauffer. Et si vous voulez qu'elles facent gros œufs (car communément les trop grasses n'en font que de petits) meslez & destrempez de la croye parmy leur mangeaille, ou mettez de la brique broyee dans du son, & la deslayez auec vn peu de vin & d'eau, & leur en faites ordinaire: ou leur baillez tout leur saoul d'orge à demy cuite auec vesse & millet: ou bien parfumez-les la nuict auec du souphre: car cela en outre les tiendra en santé: si vous leur donnez à manger de ieunes orties hachees & bouillies auec du son, elles pondront tost œufs.

Elles cessent de pondre enuiron le troisiesme de Nouembre, qui est quand la froidure commence: mais si par curiosité lon en veut reseruer à part quelques vnes des plus belles pour auoir des œufs le lōg de l'hyuer, il les faut nourrir de pain rosty, & trempé du soir au lendemain, & leur presenter à desieuner: & au repas sur iour, & de soir leur ietter quelque peu d'auoine ou d'orge, ou du froument qui les eschauffe, ou de graine de cheneui, laquelle sur toute autre nourriture rend les poules fecondes en œufs, voire durant les plus grandes froidures d'hyuer, comme cognoistrez à l'experience: ou les nourrir auec vers de terre, dont elles font œufs en bon nombre. Ne les faut si tost laisser couuer apres la premiere ponte, & quand elles ont passé trois ans, il les faut manger: aussi faut il se deffaire des brehaignes, & à celles qui ponnent beaucoup, souuent changer de nyeu, & bien marquer leurs œufs pour les leur bailler à couuer, si possible est. Quand elles sont en meuë, il ne les faut laisser sortir hors du lieu où les auez enfermees, sinon pour les soulager quand il fera fort beau, & se garder que l'Aigle, le Milan, ou l'Escoufle n'y descende.

Pour auoir des œufs le long de l'hyuer.

Lon met la poule couuer le deuxieme an de sa ponte, & iusques au trois & quatrieme, & si met on plusieurs poules en vn mesme temps, & sous leur paille quelques morceaux de fer, de peur du tonnerre: ou bien des feuilles de laurier, ou des testes d'ail, ou de l'herbe verte: car on dit que cela sert contre la pepie, & le fruit monstrueux. Lon les y met en croissant de Lune, depuis le deuxieme de la nouuelle, iusques au quatorzieme, dit Florentin: & Columelle dit, depuis le dixieme iusques au quinzieme, à fin que les poulets esclouënt en vne autre Lune nouuelle, car il ne leur faut que vingt & vn iour: & doit-on façonner le nid desdites poules à fonds de cuue, tellement qu'en sortant elles ne facent rien cheoir ne rouler. Aucuns perfument la paille du couuoir deuant qu'y mettre les œufs, auec du souphre, pour garder la poule d'auorter. Et leur baillez les œufs que vous aurez marquez, & les plus beaux, & les plus frais, & s'il est possible des leurs mesmes. Et notez qu'ils soyent pondus depuis le septieme Feurier iusques au vingtdeuxieme Septembre: car d'autre temps ne valent rien, non plus que les premiers pondus, ny ceux qui ont esté pondus par la poule sans l'œuure du coq: & faut tousiours qu'ils soyent en nombre im-

Temps pour faire couuer les poules.

Temps pour esclorre les poulets.

Choix d'œufs à couuer.

par, à ſçauoir en Ianuier quinze, en Mars dixneuf, & depuis Auril, vingt & vn. La plus grande du Lodunois n'en embraſſe que vingt & trois. Depuis le ſecond d'Octobre elles ne couuent plus, ne doiuent couuer, ſi ce n'eſt és fours, à la maniere de ceux de Malte, & d'aucuns Beaucerons: mais les poulets ſont trop mal-aiſez à eſleuer ſur l'hyuer. Encor tient la commune opinion, que depuis la my-Iuin les poulets ne valent gueres, & ne peuuent croiſtre ſi adroit.

Fours à couuer des œufs.

Si vous voulez par curioſité bailler aux poules à couuer autres œufs que les leurs, comme d'oye, paon, poule d'Inde, ou de cannes: mettez les y ſept ou neuf iours deuant, & puis y en adiouſtez des leurs en nombre impar, ainſi que dit eſt. Mais ſi ce ſont œufs de Faiſans, il ne faut douter à les mettre quant & ceux de la poule: car ils ne demãdent non plus de temps pour eſclorre: & ſi vous voulez que ce ſoyent toutes femelles, prenez des plus rons & mouſſus, car les longs & pointus ſont communément tous maſles.

Oeufs eſtranges à couuer.

Pour auoir femelles ou maſles.

Aucuns obſeruent ceſte ceremonie de ne les mettre l'vn apres l'autre dans le nid: mais les arrangent dans vn plateau de bois, & les y laiſſent couler tout doucement. Et faut garder que les coqs ny autres poules puiſſent entrer au couuoir, & mettre tous les iours deux fois le boire & le manger de la poule ſi pres d'elle, qu'elle n'ayt occaſion de ſe leuer pour ſe repaiſtre: car ſi elle ſe deſbauche vne fois, à bien grande peine y veut elle retourner, ſi elle n'eſt franche & naturelle.

Ceremonie à mettre les œufs couuer.

Le boire & manger de la couueuſe.

Si la poule eſt negligente à retourner à ſes œufs pour les couuer eſgalement, il ſera bon quelque fois les renuerſer doucement, quand elle ſera hors du couuoir.

Il y a des femmes qui n'ont la patience d'attendre la fin de la couuee, & dés le quatrieme iour que la poule a eſté ſur ſes œufs, elles les leuent tous l'vn apres l'autre, & les regardent à la clarté du Soleil: & ſi elles n'y voyent des filets ſanglans au dedans, elles les iettent, & en remettent d'autres. Et meſmes, ſi apres le vingt vnieſme iour elles voyent qu'il en demeure à eſclorre, elles en font leuer la poule. Mais les bonnes couuereſſes ne veulent plus retourner à leur couuoir apres que lon y a touché. Auſſi dit la bonne fermiere, qu'aux œufs qui ſont ſous la poule ne faut toucher iuſques à ce qu'ils ſoyent eſclos. Auſſi les faut il bien choiſir & preſenter au Soleil entre les deux mains, auant que les y mettre. Celles qui ont doute que tous les œufs ne ſoiẽt bons, & que les petits n'en puiſſent ſortir pour la dureté de la coque, ne faillent enuiron le dixhuictieſme iour, de les baigner en vn plat creux, & en eau tiede: & ceux qui nagent au deſſus les oſter, & remettre les autres ſous la poule: mais il ne faut contraindre la poule à ſe leuer pour ce faire.

Impatience des femmes.

Expérimẽter les œufs à couuer.

Vous ferez grand bien au poulet, quand il commence à pioler, & ne peut ſortir pour la dureté de ſa cocque, de luy aider à la rõpre: cõbien que ce eſt l'office de la poule bien naturelle, ſi bien qu'elle vous ſautera au viſage ſi vous en approchez apres qu'elle les a ouy pioler.

Les

Les petits poulets nouuellement esclos, doiuent estre mis sur vn crible, & parfumez de rosmarin à la legere, & petite fumee, pour les garder de la pepie, & ne leur faut de deux iours donner à manger: mais les mettre sous quelque poule qui n'en a gueres, & qu'elle ne soit griesche ny reuesche, pour les tenir chaudement pendant que les autres esclorront: ou pour le mieux, les mettre si tost qu'ils sont naiz apres vn chappon, plus tost qu'apres la poule: car ils en seront mieux nourris & defendus du huau & autre oiseau de rapine, ioinct que la poule qui les a esclos, est plus preste à faire des œufs. Vray est qu'il faut choisir vn chappon sain & puissant, le plumer sous le ventre, & l'enortier auec orties des plus fortes & piquãtes, puis l'enyurer auec pain trempé en vin, & le mettre sous vn panier d'osier auec la couuee des petits, & l'y laisser quelque temps, à fin qu'il les prenne en amour: si tost qu'il sera en liberté les esleuera, gardera, conduira, & sera plus fol amoureux d'iceux que la propre mere: combien que la mere naturelle en est fort soingneuse, & les retient assez sagemẽt sous ses ailes sans les offenser. Quand donc ils auront deux iours passez, il leur faut esmier du pain tendre, & du formage mol, ou bien de la farine d'orge, & du cresson alenois destrempé en vin & eau, auec vn peu de feuilles de porreaux hachees bien menu, & quelque peu bouillies: cela leur sert contre les catarres & la pepie. Et depuis ce temps iusques à quinze iours, les tenir sous la cage auec la mere: puis au bout de quinze iours, les laisser trotter auec la mere, & leur donner mesme nourriture. Et si vous auez plusieurs couueresses, qui ayent esclos en mesme temps, baillez les petits des vnes aux autres plus vieilles & vsitees à les mener, ou au chappon, comme dit est, & faites retourner les plus ieunes au coq: mais n'en baillez plus haut de vingt cinq ou trente à conduire à la poule, car elle n'en pourroit embrasser ny eschauffer d'auantage. Encor faut bien regarder que la poule qui les conduit ne soit saffre & bruriue, qu'elle ne les blesse en grattant, & qu'elle ne les eschauffe, en volant, ou grimpe souuent: ne voise en lieu où ses petits ne la puissent suyure. Parquoy sera bon ne les laisser aller si tost au courtil, & qu'ils ne partent de quarante iours du couuoir.

Pepie des poulets.

Mangeaille des poulets nouuellement esclos.

Poulets nouuellement esclos à conduire.

Faudra aussi garder que les serpens ne les puissent anheler, & siffler sur eux: car cest odeur leur est tant pestilent, qu'il les tue generalement tous. Le remede est, brusler souuent pres de leur cage, corne de cerf, ou galbanum, ou cheueux de femmes: car la fumee de tout cela les chasse.

C'est curiosité de vouloir esclorre des œufs sans la chaleur de la poule: & combien que cela se puisse faire, il n'est toutesfois si seur ne si commode. Lon les arrange le bout pointu par dessus, dans le four chaud moyennement, sur fien de poule tiede, que lon renouuelle de six en six iours: & met-lon des sachets de plume sus & sous, & les remue-lon par fois: puis le dixhuictiesme iour l'on les baigne: & le vingt

Esclorre des œufs sans chaleur de poule.

vnieme on leur aide à rompte la cocque. Lon peut faire encore autrement: le iour mesme que lon met des poules couuer, à fin qu'il en souuienne, si lon ne veut marquer les iours aussi bien que les œufs, l'on prend autant d'œufs que lon leur a baillé, & les met-on sur des sachets pleins de fienre de poule bien passee, criblee, & bien entouree de duuet en forme de nid. Et encor fait-on vn lict d'iceluy duuet sur les sachets, sur lequel lon plante les œufs, comme dit est: & les couure l'on d'autre duuet & sachets par dessus, qu'il n'y ait endroit qui ne s'en sente. Et apres trois ou quatre iours lon les retourne, vne fois tous les iours, si doucement qu'ils ne heurtent l'vn à l'autre. Et le vingtiesme, que les poussins commencent à picquer la cocque, l'on leur aide à sortir, puis les baille lon aux poules qui en ont peu. Mais il n'est que le naturel en toutes choses.

La poule couuera tout l'hyuer autant bien qu'en esté, si on fait mangeaille de son meslé auec feuilles & graine d'ortie deseichee.

Bonté d'œuf. L'œuf doit estre choisi de poulettes noires, comme plus sain, delicat, plein & substancieux que des autres poules, & mesme tant plus sont elles vieilles: non plus vieil que de deux iours: blanc, & long: selon le carme vulgaire:

Filia presbyteri dicit pro lege teneri,
Quòd sunt oua bona, candida, longa, noua.

pour congnoistre s'il est frais, faites telle experience qu'auons descrit, pour discerner ceux qui sont bons pour couuer.

Oeufs comment se gardent en hyuer & en esté. La fermiere qui fait estat de vendre des œufs, les doit garder en hyuer chaudement sur la paille, & bien couuerts, & en esté fraischement dans le son, selon l'aduis des anciẽs: mais ie croirois, sous correction, tout le contraire: car la paille est fraische, & le son chaud: ioinct que les œufs gardez dedans le son en esté, en cassent plustost. Ceux qui les couurent & poudrent de sel, ou les trempent en saumure, ils les diminuent, & ne les laissent pleins & entiers, qui pourroit empescher de les acheter: & ne faut douter que l'œuf n'en prenne quelque mauuais goust. La caue leur est bonne en esté & en hyuer.

Ie ne feray icy le discours lequel des deux a esté le premier né, l'œuf ou la poule. Voy ceste curiosité en Macrobe sur la fin, & en Plutarque en ses Opuscules. Tu apprendras aussi d'Aristote, & de Pline beaucoup mieux que de Hippocrates, que le poussin est engendré dans l'œuf, de la glaire, & nourry du iaune, ains que le iaune est de plus facile digestion que la glaire.

Chapponner hestoudeaux. Quant au chapponner des hestoudeaux, lon le doit faire bien tost apres que la mere leur a baillé congé, & qu'ils ne piolent plus apres elle, & commencent à chanter, & amouracher les poulettes: car s'ils ont vn an & demy passé, il n'y a plus d'ordre: & faut prendre les plus drus & de la plus belle venuë, non toutesfois de si naturel plumage que le coq: car apres auoir reserué pour la commodité & gouuernement des poules, ceux qui sembleront les plus propres & hardis, il

faut

faut chapponner le reste pour engraisser, ou en mue, ou au paillier. Aucuns, comme au Mans & en Bretaigne, leur creuent les yeux comme aux oysons: & leur baillent apast de grain demy cuit, & de paste bien menuisee & par morceaux, & sont engraissez en quarente iours pour le plus: mais il les faut bien garder de vermine, en leur ostant toute la plume de la teste. *Engraisser chapons.* *Chapons du Mans & Bretaigne.*

Quant aux singularitez de la poule, de l'œuf, & des remedes que le laboureur en peut tirer pour sa santé. La poule engendrera poussins de diuerses couleurs, si elle couue œufs remplis de diuerse peinture: comme aussi elle engendrera poulets de couleur fort plaisante à voir, si vous la faites chaucher par pigeons masles, ou perdrix, ou faisans. Briefuemẽt vous aurez poulets, pigeons, faisans, & autre telle sorte de volaille de diuerse couleur, si vous accoustrez haut & bas, & de tous costez leurs cages, ou autre lieu où ils font leur demeure, de couuertures qui soient de telle couleur qu'il vous semblera. *Poussins de diuerses couleurs.*

Les poules feront gros œufs, si vous pilez subtilement de la brique, & l'incorporez auec son & vin, le tout bien broyé: donnez en à manger aux poules: ou bien faites poudre subtile de brique, meslez la auec son d'orge, & leur en donnez à manger. Aucuns pour mesme effect destrempent croye rouge, & la meslent parmy la mangeaille des poules. *Gros œufs.*

Si par l'espace de quatre iours, ou sept tout au plus, faites tremper en vinaigre bien fort vn œuf, vous attendrirez tellement la cocque que facilement l'œuf se pourra manier, passer par toute sorte d'anneau que l'on porte aux doigts, & entrer en telle phiole que le voudrez mettre: aussi luy rendrez sa forme si le trempez en eau fraiche. Pareillement l'œuf trempé par quelque espace de temps en eau de vie, se consume du tout. *Pour attendrir œufs.* *Pour consomer œufs.*

Si voulez garder long temps les œufs sans se casser, arrengez les en paniers de telle façon qu'ils soyent droits, & que leur bout plus aigu soit le plus haut esleué, par ce moyen ils porteront tel fardeau que leur imposerez sans se casser. Aussi c'est vne chose veritable & bien experimentee, que l'œuf a vne telle fermeté, que nul homme tant soit fort & robuste, le pourroit casser entre les paumes des mains, estant pris & estendu de sa longueur. *Pour garder les œufs.*

Lon a obserué de long temps, que les œufs pondus apres la nouuelle Lune du mois d'Aoust, ou au defaut de la Lune du mois de Nouembre, ceux pareillement qui sont põdus le iour de Noël, ou le iour de l'Ascension, sont de garde, & ne se corrompent facilemẽt. Dequoy lon ne peut excogiter autre raison, sinon qu'aux vns le froid rend la cocque dure & imperspirable, aux autres la vehemente chaleur fait exhaler subitement ce qui est facile à se corrompre dedans l'œuf. *Oeufs de garde.*

Lon trouue dedans le gisier du chapon vne pierre aussi grosse qu'vne febue, laquelle rend les hommes hardis & vertueux au combat du lict, & les rend fauorables & gracieux enuers les femmes. *Pierre au gisier du chapõ.*

Cuire œufs sans feu. Lon tient pour asseuré, qu'au defaut de feu, l'œuf se peut cuire estãt tourné & agité long temps & subitement d'vne fonde.

Oeuf escrit. L'œuf prẽdra telle forme d'escriture que voudrez par dedãs, si vous escriuez sur sa cocque auec encre faicte de galles, alũ & vinaigre: & apres q̃ l'escriture sera seichee au soleil, mettez l'œuf en saumure biẽ forte, puis le faites cuire, & en ostez la cocque: ainsi trouuerez l'escriture.

Oeuf esleué en l'air. La cocque de l'œuf vuidee du tout, & remplie de rosee de May, puis exposee au soleil de Midy, est facilement esleuee en l'air sans aide d'autruy.

L'œuf enuironné de filet, & mis au milieu d'vn feu ardant, empeche que le filet ne soit aucunement bruslé.

Application de poule pour attirer le venim. La poule ouuerte, appliquee toute chaude sur les morsures des serpens, attire hors le venim : ou bien toute viuante ayant le cul plumé appliquee sur les parties offensees de morsures de serpent, ou sur les charbons & bubons pestilents, fait le semblable : qui demonstre que la poule à vne contrarieté naturelle contre le venim, comme on le peut cognoistre par ce que les poules mangent les bestes veneneuses, comme crapaux, viperes, couleuures, aspics, & autres serpents, sans qu'elles en reçoiuent aucun mal.

Membrane du gisié de poule contre le flux de vẽtre & grauelle. La membrane interieure du gisié de poules ou chappons deseichee & puluerisee est souueraine pour flux de ventre, grauelle & difficulté d'vrine.

Bouillon de poule, bõ pour lascher le ventre. Le brouët auquel aura bouilly la poule ou le coq vieil, est bon pour lascher le ventre, & encore d'auantage, si lon farcit la poule de mercuire, petit chesne, graine de carthame, & autres semblables herbes : mesmement le brouët de poule ou de coq est singulier à toute maladie, si on le farcit d'herbes conuenables à icelles maladies.

Testicules de chappons. Les testicules de chappons nourris de mangeaille trempee en laict, sont souuerains pour restaurer subitement ceux qui par longueur de maladie sont du tout extenués.

Graisse de poule. La graisse de poule lauee en eau rose, sert aux fissures des leures, & à celles qui par la froidure de l'hyuer viennent aux mains.

Fiel de poule. Le fiel de poule ou de chappon instillé dans l'œil, guarit la taye des yeux, si vous le meslez auec eau d'eufraise.

Fiẽ de poule. La fiente de poule deseichee subtilement puluerisee, & appliquee sur les lieux depilez, fait reuenir le poil, si vous l'incorporez auec miel ou huyle de lin : destrempee auec huyle rosat & appliquee sert aux brusllures: broyee auec oxymel, garentit sur l'heure ceux qui endurent suffocation pour auoir mangé potirons, car elle les fait vomir vn humeur pituiteux & espais. Vn medecin du temps de Galien guarissoit toutes vieilles coliques donnant au patient de ceste fiente à boire auec hyppocras faict de miel & de vin.

Oeuf cuit dur. L'œuf cuit dur, & mangé auec vinaigre, appaise le flux de ventre, si vous meslez parmy poudre de corne de cerf.

Iaune & blanc d'œuf. Cataplasme faict du iaune, & blanc de l'œuf bien battu auec ius ou

eau de plantain,& morelle appliqué sur les bruslures, les esteint.

Le blanc d'œuf battu auec poudre d'encens, mastich,& noix de galle, appliqué sur le front, restraint le flux de sang par le nez. *Blanc d'œuf.*

Le iaune d'œuf aualé tout seul appaise la toux,& autre descente qui se fait sur les poulmons & parties pectorales. Le iaune de l'œuf qui est pondu en plaine Lune, nettoye toute sorte de taches qui apparoissent au visage. La petite membrane, qui est soubs la cocque de l'œuf, deseichee & subtilement pulueriseе, incorporee auec blanc d'œuf, guarit les fissures des leures. La cocque d'œuf redigee en cendre, beuë auec vin, restraint le crachement de sang,& est bonne pour blãchir & nettoyer les dents, conforter & incarner les genciues. La cocque d'œuf, duquel le poussin est sorti broyee auec vin blanc, rompt toute pierre tant des reins que de la vessie. Le blanc d'œufs meslé auec chaulx viue, cocque d'œuf redigee en cendre, vieille tuile biẽ broyee, & bitume, fait vne maniere de ciment fort excellent pour ioindre & agglutiner les fragmens & pieces du voire rompu. L'œuf respandu sur le bois, ou quelque vestement, empesche la bruslure de feu. *Iaune d'œuf.* *Membrane de l'œuf.* *Cocque d'œuf* *Blanc d'œuf.* *Oeuf espãdu.*

Les Oyes. CHAP. XVI.

LA maison rustique qui n'a grãde aisance d'eau, mesme courante, n'est propre à la nourriture de l'oye, sinon que pour sa commodité on luy face vne mare ou viuier au propre: car cest oiseau, ainsi que le canard, aime à nager,& à se refraichir, plõger,& tousiours bourbeter,& ne chauche guieres ailleurs que dans l'eau. Il est de grand proffit,& de grãd dommage: de proffit, pource qu'il ne luy faut si grand soin à le nourrir, qu'il est de bonne guette, voire meilleure que le chiẽ, ainsi que mõstrerent iadis les oyes du Capitole de Romme, lors qu'ils esueillerent les soldats & corps de garde,& furent cause que l'ennemi fut repoussé: declare l'hiuer proche par sa clangueur assidue: rend des œufs, des petits, & de la plume deux fois l'annee pour les licts, pour escrire,& empẽner des fleches,& se prend au renouueau,& à l'arriere saison. De dommage, pource qu'il luy faut conduire, sans laquelle il broutte les scions des arbres, les herbes des iardins, les ietrons des vignes,& fait tort aux bleds quand ils cõmencent à entrer en tuyau, tãt de ronger que de sa fiente. De sorte qu'au païs où les oyes sauuages (qui sont oiseaux de passage aussi biẽ que les grues) font leur principal repaire, cõme vers Holãde, Hainaut, Artois,& ailleurs, on trouue quelque fois vne grande piece de bled toute destruite à moins de demi iour: & moins ne font de danger les domestiques, qui les lairra faire: car elles deracinent le bled du tour, sans ce que la où elles ont fianté, il n'y vient rien de long temps apres. *Oyes ayment à bourbeter.* *Oye, oiseau de grãd proffit, & grand dommage.* *Oyes sauuages.*

L'oye masle & femelle est meilleure de couleur blanche,& grise,& entremeslee de deux couleurs: elle est aussi de moyenne bonté, tou-

tesfois la blanche foisonne plus que les autres en œufs, & a la chair meilleure, & faut choisir celle qui a le plis & l'entredeux des iambes bien larges. La femelle fait trois pontes l'annee, si on l'empesche de couuer & esclorre ses œufs, qui vaut beaucoup mieux que leur faire couuer, veu que les poules ont accoustumé les nourrir mieux, & en auoir plus grād troupeau: & à chacune ponte aucunes rēdent iusques à douze œufs, & plus quelque fois, les autres n'en rendēt pour la premiere que cinq, puis quatre, puis trois: c'est depuis le premier iour de Mars, iusques à la fin du mois de Iuin. Et n'oubliēt iamais l'endroit où vous les aurez mené pondre la premiere fois: si bien que là où elles auront ponu leur premier œuf, elles pondront tous les autres, & là mesme couueront, si vouz voulez: aussi ne les faut il pas laisser pondre hors de leur parc. Et pource les faut tenir enfermees lors que cōgnoistrez qu'elles veulent pondre, & si vous n'en leuez les œufs, elles se prendront à couuer si tost qu'elles aurōt couuee entiere: mais si vous les ostez à mesure qu'ils seront ponus, elles ne cesseront de pondre iusques à cent, voire deux cens œufs, voire mesmes iusques à s'entre-ouurir par force de pondre, comme aucuns disent.

Ponte des oyes

Memoire d'oye.

Elles n'ayment gueres à couuer, que leurs œufs propres: pour le moins faut qu'il y en ayt vne grāde partie, que vous aurez marqué au propre. Et n'en couuent que sept ou neuf pour le moins, & treize ou quinze pour le plus, & faut qu'ils soyent en nōbre impar. Et qui met sous la paille du couuoir quelque racine d'ortie, cela garde que les petits, quand ils sont esclos, n'en sont si tost offensez. Les vnes au bon temps & doux escloēnt en vingtcinq iours, qui est le plus. Et pres de la couueresse mettez orge trempé, à telle quantité qu'elle en pourra prendre, auec force eau: car elle n'aime à laisser ses petits, & souuent plus tost se lairroit mourir de faim, & toutesfois aussi à fin qu'elle ne se leue gueres pour repaistre, ce qui rendroit les œufs morfondus. Et du surplus obseruez ce qui a esté dit de la poule. Vous pourrez aussi donner à couuer les œufs d'oyes aux poules, qui les couuent beaucoup plus heureusement que l'oye mesme, non plus toutesfois que sept ou huict.

Couuer d'oye

Les petits doyuent demeurer dix iours enfermez auec la mere, & leans estre nourris de farine d'orge destrampee auec miel, son, & de l'eau: & par fois de laictues, laitterons tendres & nouueaux, puis du millet, & froment destrampé. Et au bout de ce temps les accoustumer au pré auec la mere, mais qu'ils soyent repus deuant qu'y aller: car ceste beste est si gourmāde, que d'aspreté en sa grand' faim, elle tire l'herbe & les scions des arbres de si grand' roideur, qu'elle se rompt le col. Il les faut garder des orties & des espines: du laurier, & du muguet sur tout, qui leur est poison: au tect, des loups & des renards, des chats & belettes.

Gouuernement des petits d'oyes.

Gourmandise d'oyes.

A quatre mois on choisit l'oison pour engraisser, & prend on les plus beaux & plus grands, & le met on en muë en la caue, ou en quel-

Oison à engraisser.

que

que lieu obscur & tiede: où ils demeurent, les plus ieunes trente iours, & les plus aagez deux mois. Lon leur baille trois fois le iour de la farine d'orge, & de froment destrampee en eau & miel: car l'orge fait la chair blanche, & le froment engraisse, & fait grand foye. Aucuns leur font appast de figues nouuelles ou seiches auec leuain, & leur donnent à boire à foison, & bourbeter du son tout leur saoul. Autres leur plument le ventre & la teste, & leur ostent les grosses plumes des aisles, mesmes leur creuent les yeux pour les engraisser: sur tout ne leur faut espargner le manger ny le boire, d'autant qu'ils sont goulus & aiment fort à boire: par ce moyen les aurez fort gras en moins de deux mois.

La pasture des communes est, toute sorte de legume desttempee en son & eau tiede. Beaucoup ne leur baillent que du son vn peu gras, & des laictues, de la chicoree, & du cresson alenois pour les mettre en appetit, & leur presentent ceste nourriture au matin, au soir, & encor sur le midy: & le reste du iour les enuoyent aux prez & à l'estang, auec la conduite d'vn petit valet, qui les garde d'entrer & voler és lieux defendus, & des orties & ronces, mesmes de manger de la hannebanne, que lon nomme la mort aux oisons, & de la cigue qui les endort tant qu'ils en meurent. *Pasture des oyes.* *Hannebanne, & Cigue mort aux oyes.*

Les anciens ne bailloyent que trois oyes à chacun iars, mais nous leur en baillons bien six, & leur faisons oster le duuet & les grosses plumes à escrire en Mars & en Septembre: car la plume de l'oye morte n'est si naturelle à tout vsage, non plus que la toison de moutons tuez, ou morts d'eux-mesmes. Et ne met l'on gueres moins de trente oisons en chacun tect, combien que les anciens n'y en missent que vingt: car les grans battent les plus ieunes, & les blessent, & à ceste cause les faut mettre en parc dans l'estable, & separer de clayes ainsi que les moutons, & leur faut souuent paille fraische, nette & deliee: car le tect doit tousiours estre sec, & souuent nettoyé de peur de vermine. Et au surplus, sont suiets à mesmes maux & dangers que sont les gelines: parquoy leur faut aussi semblables commoditez. Ce qui ne vous greuera rechercher cy dessus. *Plume d'oye morte n'est si bonne que celle de la viue.* *Les maladies des oyes.*

L'oison encores qu'il soit de difficile digestiõ, d'autant qu'est aquatique, ains excrementeux, si est-ce que les oisons de deux mois sont fort recõmēdables és banquets du printemps pour leur delicatesse: cõme les vieils en hyuer farcis de marrons: son foye aussi est d'vn manger & goust fort plaisant.

La graisse d'oye, en ce est proffitable: par ce que meslee auec ius d'oignon, & instillee en l'oreille, appaise la douleur, & en tire l'eau. La langue d'oye deseichee & mise en poudre, est bonne contre retention d'vrine. Les testicules d'oye mangez par la femme incontinent apres ses purgations naturelles, ne l'excitent seulement à l'acte venerien, mais aussi la rendent feconde. La fiente d'oye deseichee, puluerisee & prise au matin le poids d'vne drachme auec vin *Graisse d'oye* *Langue.* *Testicules.* *Fiente.*

blanc guarist totalement la iaunisse si lon continue d'en vser l'espace de neuf iours.

Les Canes, Canars, Sarcelles, Hallebrans, Poules d'eau, Canettes d'estangs, Cygnes, Grues, Cicoignes, & autres oiseaux de riuiere.

CHAP. XVII.

Loge aux Canars.

LA fosse ou mare que nous auons dresse au milieu de nostre court & paillé, peut seruir pour les Canars, & autres oiseaux d'eau: & aupres d'icelle mare lon leur dresse vn tect bas, & vn peu couuert, pour se retirer la nuict & le iour quand il leur plaist: car de si grande diligence au tour de ceste volaille il n'en est ia besoin, sinon de la garder des chats & belettes, du milan, de l'aigle, & du vautour, & des serpens, qui leur sont fort dommageables. Au demeurant, faut leur ietter quelque grain, legume, & cribleure és ruisseaux de la mare, & dans icelle, pour bourbeter, & leur laisser la liberté de l'estang du viuier, & de la riuiere prochaine, aussi bien qu'aux oyes: toutesfois seroit bon qu'on les empeschast de hanter aux viuiers & estangs, à cause qu'ils mangent le poisson moyen. Mais il n'y faut point tant de garde: car ils n'aiment gueres les iardins, & euxmesmes font leur nid à pondre & à couuer, & n'y a que ce soin d'en sçauoir le repaire, principalement des sauuages vers l'estang, & en prendre les œufs, & les bailler couuer à la poule, pour les affranchir: car la volaille qui en viendra sera meilleure que celle de paillé, & qui ne bougera de la court ou des ruisseaux de la ruë à canetet.

Pasture des Canes.

Oeufs de Canes couuez de la poule, valent mieux que de leur mere.

Canes sauuages enyurees bonnes à prendre.

Pour auoir des sauuages de vostre estang à appriuoiser, il faut ietter lie de vin, ou vin vermeil, mesmes à l'endroit du ruisseau où vous leur aurez souuent ietté apast de vin, grain, auec leuain & farine destrépez ensemble, & les prendrez quant les verrez eniurees: ou bien prendre de la racine & semence de l'herbe appellee Iusquiame en bonne quátité, & la mettre tremper dedans vn bassin plain d'eau, vn iour & nuict entiere, & apres y mettre du froment, & faire le tout ensemble bouillir tant que ledit grain en soit bië abbreuué & renflé: alors mettrez de ce grain audit lieu: car les canards sauuages y accourront, & si tost qu'en auront mangé, cherront tous estourdis. Ceste volaille s'engraisse ainsi que les oisons: c'est à dire, de mesme nourriture, reste qu'ó leur donne outre cela de la menuise de poisson, & si on ne les met point en muë, & aux communs, le plus que lon les laisse courir, est le meilleur.

Engraisser les Canes.

Vous pouuez tirer proffit de cest oiseau, en ce que sa viande est fort plaisante à manger, principalement vers le col & la poictrine, sa plume est plus menue, meilleure & plus saine pour y dormir dessus, que celle d'oye: fait des œufs en quantité, non tant bons ni delicats que ceux des poules, mais commodes à faire gasteaux, fricassees, & autres friandises, ioint que les pouuez faire couuer aux poules.

Quant

Quand cest oiseau nettoye ses plumes auec le bec, il donne presage de vent. Lon tient que son sang endurci & beu auec vin, est bon contre toute sorte de venin. Le canard vif appliqué sur le ventre est souuerain remede pour les tranchees & coliques: & dit on qu'en guarissant le mal d'autruy il prend le mesme mal, duquel il meurt.

Sang de Canes.
Canart guarist la colique

Les Sarcelles, hallebrans, poules d'eau, & canettes d'estang, ne s'appriuoisent iamais, mais bien les pouuez prendre plus à l'aise que les oyes sauuages. Autant en dirons-nous des beccasses & courlis, & autres oiseaux d'eau, & de riuiere, qui viuent neantmoins sur la terre: dont ils furent appellés par les anciens, oiseaux de double vie, ou nourriture.

Sarcelles. Hallebrans. Poules d'eau. Canettes d'eau. Beccasses. Courlis. Oyseaux de double vie.

Les Cygnes ne hantent & ne s'ayment qu'en d'aucuns endroits particuliers, comme és lieux aquatiques, esgarez & solitaires. Il s'en voit quantité en tels lieux, vers Tours, Engoulesme, Coignac, riuage de la Charante (que lon dit estre bordee de Cygne, & pauee de truitte) & Saumeur en France, & aussi en Flandres, & vers Valenciennes, que lon dit auoir esté pour cela appellee val de Cygnes, & se peuuent appriuoiser & mettre en estang ou en mare: mais il le destruit bien & ruine le poisson, quelquesfois il se rue sur le bled verd, ainsi que l'oison & oye sauuage, & y fait grand degast. C'est assez de deux par plaisir en vostre estang, ou de quarre, s'il est bien grand, & d'vn seul en la mare, & luy faut au courtil son tect à part, peu couuert, & en liberté, souuent nettoyé, & rafreschi, car il ordist fort. Au demeurant s'il n'a nourriture suffisante, iettez luy du pain mouillé ou des brouailles, & quelques menuises de poissons. Cest oiseau est gourmand, & couste beaucoup à nourrir, fait son nid tout seul, & ne couue qu'vne fois l'an, & trois œufs pour le plus à la fois, mais il est de grande beauté & plaisir. Il y a vne espece de Cygne qui a le pied droit endoigté & façonné en serres ou griffes d'oiseau de proye, dont au plonger il pille, & agriffe sa proye, & le gauche à la forme commune des autres Cygnes, dont il rame sur l'eau. Vn tel en fut veu & tué en l'estang de l'abbaye de Iuilly pres Dampmartin 1554. Ceste espece de Cygne ne se paist s'il n'est dans l'eau, & de sa proye, & est totalement hagard, & ne peut estre commodement rendu priué: aussi n'est tel Cygne commun.

Cygnes.
Valētiennes, val des Cygnes.
Combiē faut de Cygnes ensemble.

Socrates en Platon dit que cest oiseau est dedié à Apollo, à raison d'vne verru de diuination qui est en luy, par laquelle il preuoist sa mort, & chante auec grande douceur & melodie à la venue proche d'icelle, comme preuoyant quel bien aporte la mort. I'ay obserué qu'il ne preuoit seulement sa mort, mais celle des hommes, principalement quand il apparoist aux lieux où il n'a accoustumé de hanter. Tesmoin en est la iournee de S. Bartelemy de l'an 1572. deux ou trois iours auant laquelle furent veus plusieurs Cygnes voltigeants, nageants & se plongeants dans la riuiere de Seine entre S. Clou, & le pont de Nully.

Grues. Les grues ne sont beaucoup dissemblables des Cygnes, & ne sont oiseaux de long repaire, ains de passage anniuersaire des païs plus chauds aux plus froids : leur passage est en Septembre, & leur reuol assez tost apres les semailles acheuees : & combien qu'elles s'addonnent aux lieux aquatiques, si est-ce que leur nourriture est plus tost de ce que produit la terre, que non pas l'eau, car elles se nourrissent de grain comme les Oyes sauuages. Ne faut faire grand estat de la grue : car encore qu'elle soit demeurante auec vous pour vn temps, elle ne pond en toute l'annee que deux œufs. Parquoy si la voulez nourrir, faire le pourrez plustost pour en auoir le plaisir de la veuë que de l'engeance : car elle ne pont & ne couue que deux œufs : & si sa chair est de fort dure digestiõ, principalement si elle est fraischemẽt tuee, ains si la voulez manger, attendez quelque temps apres sa prise, & la pendez pour l'attendrir à vne branche de figuier, mesme mangez la plustost cuitte de long temps qu'encores chaulde. Quand la verrez voler haut en l'air auec silence, attendez le beau temps : si la voyez reposer sur la terre, soyez asseuré de la pluye.

Ponte de la grue.

Si vostre ferme est proche des marescages & lieux où serpents, lezards, couleuures, & autres bestes semblables abondent, pourrez esleuer quelque girouette en vostre logis, ou planter sur vne haute butte quelque arbre branchu de grãde hauteur, pour attirer des Cicoignes, à fin de desnuer vostre ferme de ces bestes venimeuses : car elles les tuent pour en nourrir leurs petits. Ne pensez pas toutesfois les y pouuoir attirer facilement, ny les auoir auec vous l'esté passé : car l'hyuer venu elles s'en retournent en autre païs. Toutesfois y en a il de telles, lesquelles n'ayant esté molestees en leus aires & petits, reprennent tous les estés leurs aires, y reuenans de vol & païs loingtain, & se aiment volontiers aux sommets des tours non frequentees, là ou elles cõgnoissent qu'on ne peut leur faire ennuy. Et ce pẽdant n'ayez soucy de leur nid, ponte, couuee & nourriture : car ce sont oyseaux soingneux d'eux mesmes, & qui n'ont besoin d'aide d'autruy. Et lesquels viennent & vont sans qu'on s'en puisse apperceuoir : tellement que nous les voyons plustost venus que puissions preuoir leur venue, d'autant que leur venue & allee est de nuict. Aucuns pensent qu'ils n'ayent point de langue. N'en faites estat pour les manger comme estant de mauuais suc & de nourriture pestilenre : ce bien toutesfois est en eux, q̃ celuy qui aura mãgé d'vn Cicoigneau, n'aura les yeux chassieux de toute l'annee : lõ remarque en cest oyseau que les petits nourrissent leur mere lors qu'elle ne peut plus voler, ny quester sa proye.

Cicoignes.

Des faisans & gelinotes. CHAP. XVIII.

Poules de Numidie. CEST grande curiosité de nourrir des faisans, que Columelle nõme poules de Numidie : mais qui le peut faire, il en a plaisir & proffit : & faut vne persõne qui ne face gueres autre chose. Car cest oiseau couste beaucoup à entretenir : veut auoir son

auoir son tect à part, haut esleué & adossé côtre la closture de la court, & en long, que les augets soyent en l'air, & où le Soleil dône. Et faut à chacun oiseau le sien, & qu'il n'y ait qu'vn huis à leur gelinier pour la commodité de les nettoyer, & leur donner à manger. Le surplus sera tout à iour par deuant, & fermé de lattes bien drues, & d'ais de fente, enuiron la hauteur d'vne toise par bas, & bien couuert par dessus.

Les Faisans & Gelinotes sont mal-aisés à appriuoiser, s'ils ne sont niais ou prins de l'annee : car les plus vieux se desplaisent, & ne daignent pondre ne couuer: & quant aux ieunes, il les faut souefuement gouuerner, tant qu'ils soyent duicts, & se puissent facilement accommoder à l'air contraint, & à celuy qui n'est pareil à la region d'où ils furêt prins. Il faut à deux femelles vn masle. La femelle ne fait qu'vne ponte, & commence en Mars, & faict iusqu'à vingt œufs par ordre: & puis les coune tous ensemble, ou quinze des siens, & quelques autres estranges, si vous luy en donnez, & couue trente iours : & au couuer faut telle diligence qu'il a esté dit à la poule, mais ce ne sera hors de son tect. Les petits esclos seront appastelez de farine d'orge, cuite & refroidie, puis de farine de froment, & quelque fois y meslerez, ou leur baillerez à part des sauterelles & des œufs de fourmis: & leur faut souuent changer d'eau nette, car ils sont subiects aux mesmes maux que les poules.

Faisans & gelinotes mal aisez à appriuoiser.

Ponte des gelinotes.

Les anciens engraissoyent ou nourrissoyent les Faisans & Gelinotes pour les festins seulement, & non tant pour en auoir de l'engeance: & leur donnoyêt les premiers iours de l'eau miellee & du vin fort, pour leur faire oublier leur lieu naturel : puis de la farine d'orge destrempee en eau, des febues moulues, & de l'orge mondé, du millet entier, de la nauette, & graine de lin cuite & seichee, meslee auec de la farine d'orge: & pour les eschaufer & purger les coles, leur bailloyent du cenegré par cinq iours, & les tenoyent ainsi en mue soixâte iours. C'est ce que quelques rotisseurs de Paris & riches viuandiers sçauent tresbien faire: & leur faut, dit Columelle, donner à manger leur saoul à fin de les engraisser pour les banquets : car peu de ces gelinotes sauuages s'addonnent à pondre en seruitude.

Engraisser les faisans & gelinotes.

Columelle liure 8. de re rust. cap. 12.

Les Paons. CHAP. XIX.

LE Paon est l'oiseau du plus beau pennage qu'il en soit nul autre, aussi s'enorgueillit il beaucoup, mais il est bien autant mal empieté : il est plaisant à voir, fort bon à manger, & sert de garde en la court du logis, entant que voyant entrer personnes incongnuës au logis, il ne faut de s'escrier & en aduertir ceux de la maison. Vray est qu'il est de grand entretien & nourriture, goullu & hauissant sa pasture, dômageable à la maison, entant qu'il gaste les iardins, s'il n'y a quelque preau : rompt le toict & haut lieu de la maison : & le masle pour estre par trop luxurieux

casse les œufs de la femelle pour l'empescher de couuer, à fin qu'il puisse plus librement iouïr d'elle. Le masle vit fort longuement, cõme de vingt à vingtcinq ans, la femelle moins : l'vn & l'autre mal aisez à esleuer, mais il ne donne grand soing depuis qu'il a laisse la mere, sinon qu'il endommage les bleds : il aime l'air chaud & temperé, qui est cause qu'en mainte contree de la France, on ne les peut esleuer, que mal à peine: l'endroit ou il y en a plus grande quantité audit païs, c'est vers Lisieux en Normandie, d'ou il en vient grand nombre à Paris, pour les nopces & banquets exquis : on les y engraisse de mar de citre & de peré.

Loge des paõs Les anciens faisoyent des islettes au derriere de leurs iardins propres pour les paons, & dressoyent vne petite casette pour leur repaire & vne autre pour celuy qui les nourrissoit. Et en Italie encore és lieux maritimes on nourrit les paons és islettes plus prochaines en la mer, pour euiter les dommages que leur fait le renard, qui estoit ce que les anciens vouloyent euiter. Mais nous qui n'en faisons si grand estat, nous contentons de les loger au dessus des poules, & au plus haut lieu du poulaillier: car ils ayment se percher en haut lieu & air libre, couchans le plus souuent sur les arbres, & leur faisons quelque lieu par bas, ou ils se puissent retirer par iour. Ce lieu doit estre bien nettoye & curé diligemment, ainsi que le gelinier, car ceste volaille est subiecte à mesmes inconueniens & maladies que la poule, & luy faut pareils remedes. Au demeurant, faut que le lieu où elle hante soit seme de paille ou herbe verde, assez haut: car la paõnesse ne pond gueres accroupie, & le plus souuent lon trouue ses œufs tombez par bas, & sous le iuchoir, lesquels luy eschappent bien souuent en dormant. Ces oiseaux engendrẽt tresbien apres qu'ils ont trois ans : auparauant ils sont steriles, ou de petite fecondité.

Maladie des paons.

Nature des paonnesses.

Connuement de la paonnesse. La paonnesse fait trois pontes l'annee: mais qui la met couuer, elle n'en fait qu'vne, & consume le reste du temps à esclorre & conduire ses petits. Elle commẽce sa premiere ponte à la my-Feurier, & en fait cinq œufs de rang, à l'autre quatre ou trois, & à la tierce trois ou deux.

S'il aduient que le masle & femelle ne puissent entrer en chaleur, les y faudra mettre auec viandes & mangeaille qui les eschauffe, comme auec febues rosties en cendre chaude. Et lon cognoistra que le Paon entre en chaleur, quand l'on void qu'il se mire & se couure tout des plumes de sa queuë, & lors nous disons qu'il fait la rouë.

Quand la Paonnesse couue, elle se retire & cache du masle en lieu le plus secret qu'elle peut: car il ne cesse de la cercher, pour la luxure qui est en luy : & s'il la trouue, il la bat pour la faire desiucher, & casse ses œufs. Quand elle couue, si on la veut couurir d'vn drap blanc, elle engendrera des poussins tous blancs, non de couleur gemmee. Pour mesme effect on les peut enfermer en des cages ou tects, enduits & polis de quelques draps ou peintures blanches, en sorte que tout ce qu'elle regardera en couuãt soit de couleur blanche: au bout de trẽte iour

Paon de couleur blanche.

iours que les petits sont esclos, & la mere nourrie diligemment en son couuoir (ainsi qu'auons dit de la poule) lon la met sous la cage en lieu où le Paõ ne puisse venir: car il hait & fait mal à ses petits, iusqu'à ce qu'ils ayent faict la creste: & alors qu'ils la font, il les faut tenir bien chaudement, car ils sont fort malades, & en meurent le plus souuent.

Il faut nourrir les petits, les premiers iours auec farine d'orge destrempee en vin, en forme de potage espais: & pour l'espaissir lõ y adiouste formage mol bien pestri, presse & espuré: car le laict clair leur nuit grandement. Quelque fois on leur iette des sautereaux à qui on a osté les pieds, & des charentons, des araignes, & des mousches pour leur cure: car ils chassent naturellement à la vermine, & là où ils hantent ne s'en trouue gueres. Six mois apres lon leur baille l'orge bouillie, comme à la mere, & les laisse lon trotter: mais il les faut garder du froid & de la pluye: car ils piollent & trainent l'aile incontinent, principalement en ce païs, où ils sont forts à esleuer s'ils ne sont esclos à la my-Iuin: car quand l'Automne les accueille bien ieunes, iamais n'endurent l'hyuer. *Nourriture des petits paons.*

Qui veut que la Paonnesse face les trois pontes, il en faut bailler à couuer aux poules les plus grandes, plus adroites, & plus vieilles, au commencement du croissant de la Lune, & laisser les Paõnesses paracheuer leurs pontes. Et comme nous auons desia dit en la nourriture des poules, lon leur en baillera cinq de Paonnesse le premier iour, & neuf des leurs: puis le dixieme iour on ostera les neuf de poule, & y en remettra-lon neuf autres: par ce moyen vous trouuerez au terme de trẽte iours qu'ils esclorrõt tous ensemble: & ainsi en ferez à plusieurs poules en vn mesme temps. Et pource que l'œuf de la Paonnesse, pour sa grosseur ne peut estre aisement remué de la poule, vous le remuerez doucement quãd la poule sortira pour repaistre: & marquez auec de l'encre l'endroit de son dessus, à fin que quand vous y voudrez cõtinuer, vous voyez si elle l'aura remué & retourné, autrement vous y perdriez temps: & quand tout est esclos, baillez tous les poulets à vne seule poule, & les paonneaux à vne autre: & gardez que celle qui meine les poussins, ne voye ou hante auec l'autre qui meine les paõneaux: car elle lairroit incontinent les siens, du desdain & ialousie de la grandeur & beauté des autres. *Ponte des paonnesses.* *Ialousie d'oiseau.*

Les Paons sont fort malades quant ils muent, & alors il les faut eschauffer auec miel, froment, auoine, & febues grollees. Ils sont en grãde chaleur aux iours caniculaires, & lors ne les faut laisser sans eau fraiche: & faut à chacun Paon cinq ou six femelles pour rechanger, car il greue celles qui ont l'œuf prest à faire, quand elles le refusent, & ne faut l'œuf à se casser. *Maladies des paons.*

La chair de Paon est melancholique & de difficile digestion, mais pour l'attendrir il faut tuer le Paon vn iour auant que le manger en esté, & quatre iours en hyuer, & prẽdre quelque chose de pesant à ses *Chair de paons dure.*

cuisses : ou bien le pendre à quelque baston de figuier, par ce que le bois de figuier a vertu d'attendrir les chairs dures : la chair rostie de Paon se garde tellement vn mois entier, qu'elle n'en perd aucunemēt ny son odeur ny sa saueur. La fiente de Paon est souueraine contre les affections des yeux, si lon en pouuoit trouuer : mais le Paon est tant enuieux du bien de l'homme, que luy mesmes mange sa fiére de crainte que lon en trouue.

Fiente de Paon.

Poules d'Inde. CHAP. XX.

Celuy qui nous apporta cest oiseau en France des isles d'Inde nouuellement descouuertes par les Espagnols, & Portugais, soit que nous l'appellions coq, ou Paon d'Inde, nous a plustost enrichi de gueule que de proffit : car c'est vn droit coffre à auoine, vn gouffre de mengeaille, où lon ne peut prēdre autre plaisir que du bruit & fureur, quant aux grands : ou d'vn cōtinuel piollement, quant aux petits : outre que l'vn & l'autre sont sales, & hideux à voir, à cause de leur difformité de teste : car le masle n'a point de crestes esleuees comme nos coqs, mais au lieu de creste a vne carnosité rouge, & sous le menton vn palais gros & long, qui s'enfle & est tendu de diuerse couleur quād il entre en furie. Vray est que la chair en est delicate, mais fade & de dure digestion : c'est pourquoy lon la fait saupoudrer, fort larder, & aromatizer. Il y a trop plus de plaisir & de bonté de chair au Paon.

Poules d'Inde coffre à auoine.

Chair de Paō meilleure que de la poule d'Inde.

La nourriture de ceste volaille se faict en pareil faict que les gelines, & de mesme viande, & auec autant de diligēce, d'autant que son propre est d'estre à l'air, de viure de vers & d'herbages, reste qu'il leur en faut d'auantage : & peut bien dire le fermier qu'autant de Paons d'Inde qu'il a en son courtil, autant luy sont ce de mulets, pour le regard de la nourriture. Leur traittement est plus aisé que des autres Paons, sinon qu'ils n'endurent tant bien le froid, & ne demandent si haut air : mais ils paissent & font grand degast aux iardins, & sont ords cōme oisons : parquoy faut tousiours estre apres pour les nettoyer : faut les mettre en hyuer en lieu tiede & sec : leur iucheoir ne doit estre plus haut que de huict ou dix pieds de terre : par ce qu'ils ne volent pas haut.

Nourriture des poules d'Inde.

Quant au pondre, & au couuer, c'est du tout le pareil que nous auons dit des Paons, & peut on aussi bailler leurs œufs aux poules, & les faire conduite pendant que les meres paracheueront leur ponte. Leurs maladies, & les remedes d'icelles sont aussi pareils du tout : parquoy seroit superflu d'en dire icy d'auentage.

Pōte des poules d'Inde.

Maladies des poules d'Inde

La fermiere ne fera grand estat des œufs de la poule d'Inde : pour le moins celuy qui est soigneux de sa santé, n'en fera cas pour en vser : car les medecins tiennent que les œufs de poule d'Inde engendrent la grauelle, & donnent occasion de ladrerie.

Oeufs de poule d'Inde.

Des Tourterelles, Perdrix, Cailles, Ramiers, & Grives.

CHAP. XXI.



LA voliere (plustost pour nourriturre & plaisir que pour en auoir engeance) de ces oiseaux, sera dressee comme le tect aux Faisans, en maniere d'vne grande cage, ainsi adossee contre la muraille du courtil, & vers le iour, tissue de fil d'archer enchassillé de menuiserie auec sa porte au propre: & au dedans, principalement vers les coins, y aura quantité de iuchoirs & branches de rameaux de geneure, laurier, & autres arbres, dans lesquels seront appliquez contre ladite muraille petits panniers pour les inuiter à pondre & à couuer, s'il leur en vient appetit. Elle sera de la hauteur d'vn homme: & au trauers, & en tous sens, vous y mettrez aussi des perches arrestees par les deux bouts pour les iucher, & au dessous d'iceux iuchoirs force paille fraische, que vous faudra renouueller souuent, en les nettoyant: vers le costé du iour, selon la longueur de leur tect, entrelasserez deux aix bien longs, & vn tiers au dessous, là où ferez les places pour mettre leur mangeaille, & leurs augets à boire, que rafreschirez & nettoyerez bien souuent. Ces oiseaux sont tous de passage, & aiment l'air chaud, & en temps froid passent la mer à grandes troupes & compagnies, & se retirent de païs en autre. Parquoy de les appriuoiser pour en faire comme des nostres domestiques, il est fort difficile, & n'en faisons estat que pour leur delicatesse, qui les fait de grand' requeste à nos festins & banquets.

De toutes ces sortes d'oiseaux n'y en a de si prompre à appriuoiser que les tourtres, ne si tost engraissees: pour les prendre apres qu'elles sont desia grandeletres, & volent bien, leur faut donner du vin, car par le moien de ce, elles viennent promptement en oubliance de leur franchise & liberté: car c'est vn oiseau fort despit, & qui se chesme beaucoup quand il se voit prins: aussi ne pont-il gueres enfermé, & ne s'engraisse gueres en hyuer, tout au cõtraire des tourdes ou grives. Sa nourriture est de vesse, orge, & quasi tout autre grain, & veut auoir eau claire, & souuent rafreschie, & l'auger assez large pour s'y baigner quelque fois. Sur tout il aime le millet, & le panis, aussi fait-il le froumét, desquels grains demy boisseau suffit à six vingts oiseaux: & ne faut oublier le granier, que lon mettra pres des augers pour sa cure, & encor en quelque coing de la voliere pour la commodité de gratter. S'il traine l'aile, & ne bouge de son pannier, il le faut prendre & luy regarder au bec s'il a la pepie, & luy oster: & aux pieds s'ils sont empeschez de leur fiente: ou sous les ailes, s'ils ont de la vermine, & par tout ailleurs, pour les medeciner de la mesme façon qu'il a esté dit des poules.

Tourtre.

Nourriture de la tourtre.

Maladies de la tourtre.

Le sang de l'aile dextre de la tourterelle, instillé en l'œil, est souuerain pour les coups & vlceres de l'œil. Et le fien des tourterelles est bon pour les tayes des yeux.

Ramiers. Lon peut en ceste mesme façon nourrir & engraisser les ramiers, mais ils sont plus gourmans, & mal aisés à appriuoiser : ils aiment en hyuer la souppe au vin, & s'en engraissent fort, si font les tourterelles, & ne faut oublier le grauier.

Perdrix griesches, & maillees. Les perdrix griesches plus aisément se domestiquent que les maillees & autres, aussi n'ont elles la chair si delicate : estans toutesfois bien nourries, ne sont gueres inferieures aux Faisans : & les faut tout ainsi traitter, & de mesme viande, sinon qu'elles aiment quelque fois paistre le bled & l'herbe verde. Les masles des perdrix sont fort chauds : aussi sont les femelles grande quantité d'œufs : & se battent iceux masles pour les femelles, iusques à vaincre l'vn l'autre, & le victeur cocque le vaincu, & le contraint fuyure & courir apres loy, ainsi que les femelles.

La femelle de la perdrix est tant feconde, qu'elle conçoit à la voix seule, ou vol, ou haleine du masle. Leur nourriture plus delicate, est le millet, & le panis.

Oeufs de perdrix. *Fiel de perdrix.* Les œufs de perdrix mangez souuent, apportêt fecondité aux femmes steriles, & aux nourrices quantité de laict. Le fiel de perdrix esclaircit la veuë, & meslé en esgale portion auec miel, guarist la contusion des yeux: mesme vertu a le sang de perdrix.

Cailles farouches. Les cailles, oiseaux plustost terrestres que du ciel, ne se font ny bastissent point de nids non plus que tous autres oiseaux qui sont pesants, & ne peuuent voler: elles sont fort farouches, & pour ceste cause lon ne leur donne tant d'espace ny de iour, qu'aux autres oiseaux. Aussi voyons nous que lon couure leurs cages de rezeaux, ou de cuir, de peur qu'en volant haut & montant de roideur elles ne se rompent. On leur dresse leurs augets en mangeaille & à boire à part, à chacune le sien: & aiment le bled verd, & le grain de froument, & le cheneui, aussi est ce leur principale pasture. Elles mangent aux endroits où elles vont (ailleurs qu'en ce païs) quantité d'ellebore, qu'aucuns nomment veratre. C'est pourquoy Didymus disoit que leur chair est laxatiue, & fait estourdissement & mal de teste: excite le mal caduque, cõuulsion & distentions de muscles, & pour ceste cause qu'il les faut farcir du millet, ou les y faire bouillir: ou bien si lon s'en trouue mal, boire de la decoction de millet, ou de graine de myrte: sera bon aussi d'en donner aux cailles à manger. Les masles ne sont moins chauds que les perdrix: la femelle si tost qu'a pondu couue ses œufs, & incontinent qu'a esclos ses petits, les meine ailleurs, à fin que les chasseurs ne trouuent le lieu : sont oiseaux passagers qui s'en vont au printemps, & retournent en hyuer, & commencement d'Automne.

Tourds ou griues. Les tourds ou griues ne sont oiseaux de ce païs, qui est excessif en froidure, & gueres n'endurêt cest air: parquoy seroit abus d'y en cuider engraisser. Cest oiseau est addonné aux païs chauds, & mesmes où il y a nombre d'oliuiers, car il aime grandement l'oliue, & en engraisse en la saison qu'elle est meure, aussi en fait il grand degast: car les

tourds se fondent sur les oliuiers par grandes volees, & en ayans mangé leur saoul, encores en emportent ils au partir vne au bec, & vne en leurs serres, à la façon des gens de guerre. Il s'en trouue aussi & l'engraisse lon és païs de montagnes, mais c'est en temps d'hyuer : car il prend graisse & se remplit au froid qui est moderé. Les anciens en faisoyent grand cas, & se vendoyent du temps des Rõmains dix solds la piece: si font encor les Italiens & Espagnols, & en ce Royaume les Lyonnois, Prouéçeaux & Auuergnats : mais ils ne sont si gros deçà q̃ delà les monts. Cest oiseau est plus despit que nul des dessusdits, & se meurt tost apres qu'il est prins, si lon le transporte hors de son air, ou si on ne le met incontinét auec des vieux appriuoisés: lon leur iette la mangeaille sur l'aire bien nettoyee, & loing de leurs iuchoirs: & leur iette lon des figues seiches pilees auec fleur de farine, tant qu'il leur en demeure de reste : & quelque fois pour changement de viande lon leur iette des grains de lentisque & de murte, ou de la graine de lierre & d'oliuiers sauuages, toutesfois que leurs augets doyuent tousiours estre pleins de millet: car c'est leur principale viande. Et ne les faut laisser sans eau claire, non plus que les oiseaux dessusdits. *Les griues prisees des anciens.* *Nourriture des griues.*

La griue farcie de graine de myrte, & rostie, est souueraine contre la dysenterie & distillation d'urine.

Le coulombier. CHAP. XXIII.

Le proffit qui vient de la nourriture du pigeõ, n'est moindre que de la poulaille, principalement quãt à la véte des petits & autres, qui tous les ans peuplent en grãd nombre: & y a telle fermiere qui envédra à chacune volee deux cés & trois cens paires aux viuendiers : & n'y a si grand soin qu'aux autres volailles: ny si grand coust, à cause qu'il se pourchasse de soymesme la plus part de l'annee, & que aussi ordinairement fait six ou sept fois l'annee des œufs : & en feroit encores d'auantage & de plus gros, si on chãgeoit les pigeonnelles domestiques auec celles du coulombier dés qu'elles ont huit iours, à fin qu'elles s'accompagnassent des masles qui vont à l'escart, mais le faire si bien que les peres & meres ne s'en apperceussent. Vray est que cest oiseau est de grand frais, & de grand degast pour le regard des terres : & pour ceste cause n'est permis le coulombier à pied, sinon aux seigneurs des fiefs, ne gueres les vollieres, sinon à ceux qui ont competante quantité de terres labourables. *Proffit du coulombier.* *Coulombier à pied où est permis.*

Dressons donques à nostre apoinct pour l'aisance de la fermiere vn coulombier à pied hors du bruit des personnes, du froissis des arbres & murmure des eaux, & le plantons en lieu moyennement esleué : ou bastissons-le droit au milieu de la basse-court, qui est l'endroit de nostre maison rustique cy dessus proposee, ainsi qu'une tour de massonnerie seruant à moulin à vent, ou à peu pres, loin d'un vol ou *Forme du coulombier.*

de deux de l'eau, à ce que le pigeõ puisse eschauffer ce qu'il en a prins pour donner à ses petits. Car il est certain que comme les pies & les moineaux, le masle & la femelle couuent alternatiuement, & pendant que l'vn d'eux est au pourchas, l'autre se tient sur les œufs : ainsi font ils de la garde de leurs petits, iusques à ce qu'ils soyent hors des tuyaux. Et n'entens que le colombier soit ouuert du tout au Leuant de ce païs, mais bien qu'il participe du Midy, à cause que cest oiseau se plaist fort au Soleil battant, & rayant sur les toits, entrant par les fenestres, & lucarnes, & sur tout en temps d'hyuer : & qu'au Midy mesme il y ait vne fenestre dormente, pour en hyuer donner quelque chaleur aux pigeons. Qu'on ne face fenestre aucune du costé de la Bize: ou s'il y en a pour l'esté à fin de leur donner fraischeur, qu'on ne faille les estoupper durant les froidures. Que la fenestre du Midy soit tournee contre la porte de la grange, & qu'au costé d'icelle porte y ayt vne auge à abbreuer les pigeons, esleuee sur vn pilier de pierre, ayant vn bassin entaillé en diuers abbreuuoirs separez, à ce que les pigeons apres qu'ils auront becqueté le grain demeuré du van, ou escarté par le fleau, ayent leur eau pres & aisee à s'y renger plusieurs ensemble, soit pour boire, soit pour se bassiner. Et faut que le coulombier soit biẽ espatté, bien fondé, bien couuert, l'aire fort battue & cimentee, pour le danger de la fiente qui caue & corrompt les fondemens: bien vniement enduit par dedans, & les fentes ou creuasses qui se peuuent faire, souuent recherchees & estouppees, de peur des rats & des souris, ce qui aduient és lieux où il n'y a commodité de plastre: & par dehors aussi enduit de mesme façon: car le crespis de chaulx & sable sert d'eschelles aux fouynes, belettes, chats, & autre bestail pour entrer. Et pour ce mesme danger ferez à l'entour du coulombier par dehors, deux ceintures de taille, ou d'entablement de plastre, à triple & quadruple moulure. L'vne d'icelles ceintures vers le milieu dudit coulõbier, l'autre iustement au dessous de la fenestre par où entre le pigeon sur laquelle le pigeon aussi se pourra esbattre & rouër. Quant à la fenestre coulisse & principale aduenue, ou pour mieux dire principale aduolee des pigeons, sera plus haute & large que la fenestre dormẽte. I'entens encor que ceste fenestre soit par dehors entouree de lames de fer blanc bien clouees contre la muraille, & qu'elle ferme auec vne coulisse de lattes bien drues, qui se puisse aualer & hausser par engin, les soirs & les matins, pour le danger des hiboux & chats-huants. Les boulins faits de terre entortissee de paille sont plus au naturel du pigeon que ceux qui sont faits d'aix, ou de tuille quarree ou de plastre, encores qu'ils soyẽt subiects aux creuaces, & à la vermine, qui chetiue le pigeon quand elle le surprend. Parquoy si les voulez bons, il les faut dedans & dehors enduire de chaulx à forte crouste. Quoy qu'en soit il les faut tenir si larges que le pigeon se puisse tourner dedans à penne franche : & si hauts qu'il y puisse estre sur pieds aussi à croupe franche : si l'vne ou l'autre commodité luy defaut, il laisse en desert son

Pies & moineaux, masle et femelle couuent.

Fenestre dormante.

Bestes à craindre pour les coulombiers.

Coulisse de lattes.

son boulin, & mainte fois son coulombier.

Sera bon aussi pour le danger des bestes qui font la guerre aux pigeōs pēdre dans le coulōbier la teste d'vn loup, laquelle par son odeur ou sa figure chasse telles bestes: ou mettre quelque rameau de rhue aux fenestres & aux portes du coulombier. Au pignon de la couuerture, faites y la figure d'vn pigeon, de poterie ou de plastre, pour attirer les fuyars à y venir: dressez à l'endroit du coulombier force pots à moineaux, auec fagots d'espines: & gardez q̃ ce coquin bestail ne s'habite en vostre coulombier, car il effarouche & estrange les ieunes pigeōs. *Fuyars à attirer.*

Pour peupler vostre coulombier, faut en premier lieu auoir esgard à la contenue d'iceluy, & selon qu'il est grand, ou mediocre, ou petit, y mettre la quantité de pigeons correspondante. C'est assez de vingt paires de pigeons pour trois cens boulins, aussi si le coulombier est de mille boulins ou plus, si petite quantité n'y suffiroit pas, & ils ne s'y aimeroyent pas aussi en si petit nombre, mais se chesmeroyent & mourroyent à la parfin. *Pour peupler le coulombier*

Les pigeons dont voulez peupler vostre coulombier, faut qu'ils ayent esté enleuez de leur coulombier d'auec leurs peres & meres dez qu'ils sont couuerts de my-duuet & my-plume, & mis dedans le coulombier en toute liberté, ou pour le mieux dans des grandes cages les faire appasteler à bouche de vesse & d'eau par quelque bon pigeōnier deux fois le iour, tant qu'il les ayt rendus beuuans & mangeans: par ce moyē ils auront tost oublié leur premier repaire, & leurs peres & meres, & s'addonneront promptement au premier coulombier où les voudrez loger: ce que ne feroyēt les vieils, lesquels trāsportez ailleurs reprendroyent incontinent leur air droit à leur premier coulombier, si tost que leur auriez faict ouuerture de quelque part loingtaine que les eussiez la portez. Ceux qui sont bōs pour peupler, sont les cēdrez, les bruns, ou les noirs. Les pattez & huppez sont les plus coquins & domestiques: aussi sont les griuelez, chapperonnez & piars: les dorez par le col, & qui ont l'œil & le pied rouge, sont les plus francs, & qui peuplent le plus. Les blancs sont forts à esleuer, & plus dangereux du Milan & de l'oiseau de proye, pour estre trop aisement apperceus de loing en volant par iceux. Les faut choisir de la volee de May, à cause qu'ils ne craignent pas tant le froid, & croissent plus facilement, & proffitent mieux, & sont rendus plustost habiles à pourchasser leur pasture. Sur tout qu'ils ne manquent de mangeaille, principalement au mois d'Auril & de May, à cause que les grands ont bien des œufs à couuer, ou des pigeons desia esclos.

Pour les accoquiner & appriuoiser, baillez leur tantost du mil, ou du panicle, puis de la vesse, puis du cumin (car ce grain les attrait fort) & quelque fois du froument parmi les criblures, & ne les laissez saillir de quinze iours apres que les y aurez mis: pendant lequel temps vous leur coupperez les aisles, vous tiendrez vne rets tendue contre les fenestres, à ce qu'ils ayēt la clarté du iour, & ne puissent s'en *Appriuoiser les pigeons.*

aller:au bout des quinze iours vous leur donnerez les champs,ostant ladite rets,& se sur le soir le téps estant nubileux,obscur & pluuieux: car ils ne s'esloigneront du reiet,& ne feront que tournoyer leur coulombier,& s'y rembuscheront à la sorne. Quoy faisant ils remarqueront leur repaire,&ne faudront de là en auant la choisir de bien loing & y retourner, mesmes si vous leur mettez sur la fenestre de leur aduenue vn pain fait de terre rouge,cumin bien broyé,miel &saumure, le tout bien cuit & seiché au four:car ayant becqueté de ce pain, ils ne faudront iamais d'y reuenir,tant ils en sont friands,voire à la senteur & goust de ce pain qu'ils emportent en leurs becs, en ameneront plusieurs autres,& ne s'enfuyront iamais.

Vous garderez semblablement qu'ils ne s'enfuyent, si vous leur donnez lentilles trempees en eau miellee,ou cuites en vin cuit,ou figues seiches meslees auec farine d'orge cuite, & miel. Lon dit aussi que les pigeons ne s'enfuiront point si lon met sur la tour du coulōbier vne teste de chauue-souris,ou vn rameau de vigne sauuage, ou si lon frotte & oingt les portes & fenestres du coulombier auec huile de baulme:mesmes que les pigeons en ameneront d'autres, si quand ils iront aux champs vous leur frottez les ailes auec huile de baulme: ou si,auant que d'y aller, vous leur donnez à manger vesses arrousees de vin,ou aura trempé semence d'agnus castus: car les autres pigeons apres qu'ils auront senti l'odeur de la bouche des vostres, ne faudront à venir auec eux au coulombier. Parfumez souuent le coulombier de geneure, rosmarin, & quelque fois d'vn peu d'encens fin: car cela les retient fort, & leur fait aimer leur coulombier plus que nul autre. Quand vous apperceurez qu'ils commenceront à pondre, donnez leur adonc liberté: & vous verrez qu'en leur iettant soir & matin quelque peu de grain net contre la muraille de la grange, & loing du fien, & en leur faisant souuent nettoyer l'auge où ils se baignent & recreënt, ils en ameneront beaucoup d'ailleurs, sans ce que vos vingt paires, dans quarente iours en auront peuplé deux voire trois fois autant:car ils font des petits trois fois,& les bōs quatre fois l'annee:& n'y faut autre soin,sinon de tenir le colombier net. Et pour ce faire il faut que celuy qui aura la charge du coulombier y entre vne fois la sepmaine pour le moins, & ce aux matins ou és releuees que les pigeons sont en queste & par païs: car d'autant qu'ils font ordinairement leur midy dedans le coulombier,s'il y entroit à ceste heure là,il effaroucheroit & estrangeroit les petits,voire mesmes les meres. En entrant il les sifflera & leur iettera à manger,à fin qu'ils l'accoustument & le recognoissent: vuidera & rafraichira l'auge d'eau claire, escroustera l'aire, mettra hors ceux qu'il trouuera morts, esmondera les boulins,à fin qu'ils n'acuillent des poulx, vermine, punaises, teignes:principalement en esté remettra dans les boulins ceux qui serōt cheuts: enleuera les brehaignes pour les mettre en vn lieu à part,à fin de les engraisser,apres les manger ou vendre:& s'il y aperçoit aucune trace

Parfum du coulombier.

Pour attirer pigeons.

Les pigeons font des petits trois fois l'an.

trace de serpent, il dressera sur le cul vn long pot de terre, dedans lequel il mettra vn pigeon, & mettra le pot au droit de la trace & aduenue du serpent, auec vn petit montoir par où il se puisse conduire au haut du pot & se lancer dedans: car le serpent ne pourra remonter, & par ainsi en nettoyera le coulombier.

Vray est que les pigeons vous sont de coust en hyuer, quand ou par le temps de glace, ou de neiges, ou quand les bleds ont germé, ils ne trouuent rien sur les champs: mais c'est la peine de deux mois ou enuiron à les nourrir des graines susdites des marcs de vendanges ou pepins de raisins, dont on fera prouision durant les vendanges, en vn grand tas en la court de la maison. Aussi vous font-ils en ce temps la volee, que lon nomme de Mars, & qui sont les plus gras, tendres, & douillets de toute l'annee.

Gardez bien la fiente qu'osterez du coulombier, & ne la meslez parmy celle des vaches, ou des veaux, non plus que de celle des brebis, car elle est trop chaude, & sert à engraisser & amender les endroits chaunus de vostre champart, ou de vos prez, ou les planches des asperges, & à recreer la moiteur & froideur des vieux arbres. Vous vous en pourrez seruir aussi aux gouttes sciatiques en faisant vn cataplasme auec semences de cresson, & de moustarde, y adioustant vn peu d'huile des philosophes: mesmes aux migraines, si la broyez auec huile de noyaux de pesche, & l'appliquez sur le lieu dolent. *Fiente de pigeons.*

Le bouuier. CHAP. XXIII.

COmbien que nous ayons donné le gouuernement des vaches à la fermiere, & que les bœufs soyent de pareille nourriture, toutesfois és païs & fermes où lon en nourrit pour le labour & pour la vente, il y eschet vn homme qui n'ayt autre charge que de les penser & conduire, attendu qu'il y a presque autant de soin à ceste beste qu'au cheual. Vray est qu'elle n'est de si grand entretien, ny en viures, ny en traictement de la main, ny en equipage & harnois: mais la force dont les bœufs ou fendent la terre, ou tirent la charette, requiert bien qu'ils ayent vn qui s'employe du tout à les pēser: aussi en faut-il nourrir deux pour vn, & ne font tant trois bons bœufs des meilleurs du Bourbonnois, ou de Forest, qu'vn bon cheual de la France, ou de la Beauce. Aussi est il sans doute, que le labour des bœufs ne se fait que par necessité és endroits où lon ne peut commodément nourrir haras, & où lon ne peut recouurer des cheuaux que de loingtain païs. Car encor que le pasturage soit bō & singulier pour le bœuf, cōme en Flandres & ailleurs, si est-ce que s'ils ont le cheual à commādement, ils s'en seruent beaucoup plustost que du bœuf. Tout ainsi qu'en Auuergne, Languedoc, Prouence, lon s'aide de mules & mulets pour le labour, plustost que de bœufs ou de vaches, par ce qu'ils ne sont de si prompte ny de si bōne execution, combien que *Trois bœufs ne labourent pas tāt qu'vn cheual.* *Labour de bœufs n'est que par necessité.* *Mulets d'Auuergne.*

le labour des bœufs soit merueilleusement bon, duisant & proffitable aux fortes terres: car ils enfonsent les seillons en grande profondeur, & font grand renuersis de terre, comme on voit en Italie, où il y a de grands bœufs, longs & esclamez, en Gascongne, Bourbõnois, Poitou, Anjou, Maine. Aussi les anciens ne se seruoyent d'autres bestes pour le labour que de bœufs: par ce que les bœufs sont de merueilleuse espargne pour le laboureur, d'autant que le iour entier ils se contentẽt de paistre sans autre nourriture: outre, de grand proffit & bon mesnage, par ce qu'estans ou espaulez, ou brisez de quelque membre, ou impuissans de seruir par grande vieillesse, on les engraisse, ou pour les vendre, ou pour les tuer & saller pour son vsage: proffits tels que lon ne tire pas des autres bestes.

Estable du bœuf. L'estable du bœuf doit estre bastie de pierres, pauee de sablon ou de terre glaireuse, en panchant aucunement, à fin que l'humidité ne s'y arreste: doit aussi regarder le Midy pour estre plus seiche & moins subiecte aux vents de la gelee: sera large de neuf pieds, & seulement de telle hauteur que le bœuf se puisse tenir debout, & le bouuier ayt assez grande espace pour aller autour, les visiter & affourrer, que aussi à fin que venans les bœufs à s'entreheurter des cornes, le plus foible ayt lieu & espace pour s'euader. Les rateliers doiuent estre si hauts, que les bœufs n'y puissent facilement atteindre.

Charge du bouuier. La charge du bouuier est d'estre courtois & amiable aux bœufs, en les pensant & donnant à manger, leur faire bonne litiere, soit de paille ou autre chose, les frotter le soir auãt qu'ils se couchent, & le matin les estriller & nettoyer gentiment, leur lauant souuentesfois la queuë auec eau tiede: de tenir leur estable nette, que les poules & les pourceaux n'y entrent: car les plumes font mourir les bœufs: & la fiente du pourceau malade engendre la peste: de donner paille fraische à ses bestes, & leur ietter en esté de la verdure, & des bourgeons de treilles de vignes, & autres, & en hyuer des cossats & des herbes, soir & matin. Qu'il sçache quand les bœufs de labour ont trop ou trop peu trauaillé, pour selon cela leur bailler viure à proportion, & tel qu'il sera de besoin: qu'il ne les laisse partir ny labourer en temps trop chaud, ny trop froid, ny trop humide: qu'il ne les abbreuue si tost apres le grand trauail: mais s'ils sont eschauffez, si tost qu'ils seront arriuez à la maison, leur mettra du vin en la gueule, & ne les liera point à la mangeoire iusques à tant qu'ils soyent du tout delassez. Quand il se presentera quelque suite de iours de festes & seiour, leur graissera la corne & le dessous du pasturõ auec du surpoinct, ou bien mettra sous vn oignon cuit bien mol entre deux braises, le bandant auec vn drappeau: qu'il leur nettoye & rafraichisse souuent le pasturon, & ne le laisse gercer, n'esclatter: & à cest effect qu'il face tous les ans reparer le paué de son estable, qui seruira aussi pour la defence des bestes & vermines qui nuisent à ses bœufs. Qu'il les separe assez loin l'vn de l'autre, de crainte qu'ils ne s'entrebattent. Quand ils ne trauailleront

ront point, qu'il les abbreuue deux fois le iour en esté,& vne fois en hyuer,en eau claire,& nette & froide.Car,comme dit a esté cy dessus, le bœuf cherche l'eau claire & tresluisante, comme le cheual l'eau trouble. Qu'il regarde bien au retour des champs s'ils ont quelque espine aux pieds, s'ils sont degoustez, si le collier ou le ioug leur a faict mal au front, ou ailleurs, & s'ils sont escorchez sur le col, s'ils ont esté trop piquez de l'esguillon, ou des hannetons & frelons, & selon ce qu'il leur face medecine conuenable.

Bœuf chastré plus commode au labour que le taureau. Le bœuf chastré est meilleur pour la nourriture,le labour & marchandise, que le taureau, qui a la chair plus coriace, & est plus fascheux à conduire.Parquoy de cent veaux que le bouuier aura,il n'en retiendra que deux pour saillir les vaches : les autres, il les chastrera *Temps de chastrer les bœufs.* tous enuiron l'aage de deux ans : car apres ce temps, il ne le pourroit faire commodément. Le faudra faire en Automne & en decours, & mettre sur la playe cendre de sarment meslee auec litarge : & trois iours apres poix fondue, & meslee auec ladite cendre. Le iour qu'il sera chastré ne le faut laisser boire, & luy donner peu à manger. La *Façon de chastrer le bœuf.* maniere de le chastrer est de prendre auec deux estroites reigles de bois,comme auec des tenailles ou pincettes, les nerfs de couillons, puis soudain ouurir la bourse, & coupper les couillons, de sorte que l'on y laisse le bout & extremité qui est attachee ausdits nerfs.Car par cela le veau ne sera interessé de trop grande effusion de sang,& ne sera du tout effeminé, ne luy ostant toute sa masculeïté, & en le laissant tousiours en forme de masle.L'ayant chastré, le faut nourrir bien soingneusement pour le labourage, & le paistre selon les saisons, le caressant & mignardant,tantost luy donnant vn peu de sel, tãtost luy frottant la teste à tout la main, luy applanissant le dos,& frottant le reste auec parolles gracieuses : neantmoins que tant qu'il sera à l'estable, les cornes luy soyent liees,& luy tenu de court à la creche. Accouplez-le auec vn autre de mesme grandeur,grosseur,aage & force, liez les l'vn pres de l'autre, menez les aux champs liez ensemble, à fin qu'ils s'entre-ayment : faites leur voir souuent les bœufs qui tirent la charrue, ou qui labourent terre, ou font autre besongne : & à fin qu'ils perdent leur naturel farouche, menez les ouïr le bruit des moulins,des hommes,des forges & autres choses faisans murmures : le temps approchant qu'ils doiuent tirer,qui est de deux ans & demy à trois,donnez leur le ioug & attellage propre à leur aage:& six iours apres y mettrez le limon auec la chaine qui traine par terre:trois ou quatre iours apres vous attacherez à la chaine vne piece de bois ou autre fardeau.En fin accoustumez-les à estre mis pour tirer deuant les bœufs qui sont à la charrue, les caressant tousiours & sans les battre iusques à tant qu'ils soyent adextrez:ne les faschez pas beaucoup de trauail pour la premiere annee.

Achet de bœuf. Si vous achettez des bœufs de labour, prenez les du quartier où est vostre ferme : car ils ne s'accoustument pas si aisement à l'air estran-

ger, que les cheuaux:& au cas que les achetiez en contree estrange, achetez les nais en païs infertil & descouuert, veu que tels se maintiénent en tout lieu, quoy que chaut ou delicat ou d'air subtil. Au demeurant choisissez les de trois ans ou enuiron, car plustost ne les pouuez dompter au labour: les ayãt acheté ne les trauaillez pas beaucoup pour la premiere annee, & sur tout durant les grandes chaleurs, les nourrissant plustost de bon foin que d'herbes, ainsi seront renforcez à souffrir tout trauail, & en craindront moins le chaut, & dureront plus long temps sains & gaillards, mesmes vous despendront moins, car vostre bestail ne paissant point l'herbe, vous recueillirez plus grande quantité de foin en vos prairies, & meilleur que si vos bestes auoyent brousté l'herbe ne faisant que poindre. Vous congnoistrez leur force en leur visitant la bouche : car dans dix mois du premier an, ils muent les dens de deuant : & six mois apres, les prochaines:& au bout de trois ans, ils les muent toutes, & quand ils sont en estat, ils les ont egales, blanches, & longues. Et quand ils vieillissent, elles leur racourcissent, & deuiennent inegales & noires.

Force de bœuf à congnoistre.
La congnoissance de l'aage des bœufs.

Bœuf de labour.

Ne faut que les bœufs de labour soyent trop gras, ne trop maigres: & ceux qui mangent doucement & à loisir, s'entretiennent mieux en leur force. Le bon bœuf doit estre de moyenne taille, doux au manier, prompt & hastif à la voix, sans necessité d'esguillon : & neantmoins viste au piquer & qui remue promptement : pour le regard de sa nature bien membru, court & large, carré de corps, ferme & roide: de muscle esleué, les aureilles grandes, bien velues & vnies, le front large & crespu, l'œil gros & noir, & les cornes fortes, viues, & de moyenne grandeur, & noires : le mufle gros & camus, & roupieux, les leures noires, les panetieres pendantes iusques sur les genoux, la teste courte & entassée, larges espaules & poictrine, grand fanon & ventre, la croppe ronde, la iambe solide, longue queuë iusques à terre, deliee & touffue par le bout, de poil crespé & comme ondé, le dos droit & plein, les costez estendus, les reins larges, les cuisses fermes & nerueuses, l'ongle court & large, le poil court, luisant, espais & dru, doux au manier. De couleur noire & rouge, c'est le meilleur:& apres bay, piart, & mouchetté : le blanc est le pire de tous : le gris & le fauueau est de moyenne valeur : le cuir & peau grossiere & pasteuse: il le faut prendre de quatre à huict ans, car en cest aage il est en sa pleine force & vigueur.

Description de bon bœuf.

Aage du bœuf.

Le bœuf de ceste façon vous seruira au labour iusqu'à dix ans, puis encore le pourrez vous engraisser, & le vendre, car il vit iusqu'à quatorze & seize ans. Et vous pourrez aussi aider au harnas, & au labour, des vaches brehaignes & chastrees. Mais si vous achettez les bœufs desia tous duits & dressez au harnas de rotture ou de charruë, vostre Bouuier les doit mener auec grande consideration au premier, soit en labourant, soit en charriãt, & sonder le train & maniere de proceder, que celuy qui les a duits leur a dõné & accoustumé, à fin de les con-

tinuer & entretenir en cela mesme, pour en tirer bon seruice : mais si vous en vouliez dresser & duire de ceux de vostre trouppeau, vostre Bouuier en doit prendre la peine, & doit pour le plus aisé cognoistre la nature, & (si i'oze dire) la complexion de celuy qu'il veut duire & dompter: s'il est festard, s'il se couche souuent: s'il est prompt, furieux & impetueux, & leger à leuer & donner du pied, ou de la corne : s'il est dur à l'esguillon, paoureux, restif, ou craignant entrer en l'eau. Pour de ces fautes le chastier premier que l'accoustumer à porter restiere, plus tost ne s'y empescher aucunement. Et notez que pour ce faire, il est trop tost dans trois ans, & trop tard apres cinq ans. La diette, & le flatter, fait & accoustume mieux le bœuf au ioug que la crainte. Et n'y a moyen plus expedient, que celuy dont vsent les veneurs à l'endroit d'vn chien ieune, qui n'est encores dressé au forhu, les couplans auec vn chien ia faict, vieil & sage : car si le Bouuier accouple vn ieune bœuf & encore nouueau, auec vn exercité & bien seur, toutesfois de mesme taille & roideur (car c'est le principal q̃ les bien appa rier en grandeur, force & nature) celuy qui est duit auoyera l'autre inexperimenté à tous les tours du ioug, façons du labour & charroy. Et si le bœuf est de difficile conduire, toutesfois beau, & à vostre iugement propre au harnas, mettez-le en vn grand ioug au milieu de deux autres de sa taille, qui soyent doux & bien faits au labour, & en trois iours il se dressera.

Complexion du bœuf à cognoistre.

Fautes du bœuf à chastier.

Apparier les bœufs.

Et si vous le voulez dompter seul, accoustumez-luy peu à peu à endurer le lien & la ferrure aux cornes: & apres quelques iours, liez-le à vn pau bien ferme, & le laissez-là quelque temps ieusner. S'il est fascheux, sa colere passee, faites luy flerer vostre main plusieurs fois pour vous accoustumer, & le maniez entre les cuisses & par tour en le flattant. Puis faites luy tirer vne brise ou deux lié au ioug: & par fois attachez le à la charrette vuide, & le faites tirer quelque peu loin: puis mettez dans la charrette quelque charge, pour esprouuer sa force, & aussi l'accoustumez au cry, à la parole, & à la verge.

Dompter les bœufs.

Ieusne aux bœufs.

Brise est vne terre, qui a esté lõg temps sans labourer.

Si vous auez achetté le bœuf tout fait au harnas, & que ne congnoissez sa complexion, il le faut approuuer quand il est acconplé, voir, s'il est restif, paoureux, furieux, ou s'il se couche au rayon : & de ses fautes ne l'en corriger ne par fouët, n'à coups de l'esguillon : car l'vn le rend furieux, l'autre l'endurcit: mais par luy lier les iãbes, & le laisser ieusner quelque temps, car ce vice n'aduient gueres qu'à ceux qui sont trop gras. Aussi y a il moien de les nourrir: & n'est moindre faute tant pour la sauueté & santé de la beste, que pour l'aisance du labour, que le bœuf soit trop gras, que trop maigre : car la beste qui est en haute graisse, si elle est outrageusement eschauffee par trop grand trauail, est en euident peril de mort, par la faute de la graisse qui s'espand par son corps, & si elle n'en meurt apres cest accident, elle ne fera iamais proffit.

Correction des fautes du bœuf.

Mangeaille aux beufs. La nourriture du bœuf ne doit estre à si grande foison en hyuer, quand il ne trauaille point : il aime les cossars des legumes, comme vesses, pois & febues. Lon l'engraisse d'orge bouillie, & de febues brisees & cassees, & luy baille-on volontiers du foin, non pas tant qu'à vn cheual, mais tout son saoul, quand il trauaille. Au païs de Limosin & ailleurs, où il y a quantité de grosses raues, on les engraisse de cela: mais la beste n'en est si forte, ne la chair si solide. Les bourgeons tédres le recreent en esté, & luy en baille-lon volontiers du soir vn faisseau à broutter : il aime sur tout le bourgeon de la vigne & de l'orme, aussi fait il le marc du vin. Les gerbes de froment & de seigle luy sont bonnes, & quelquefois le son entremeslé de cribleures, mais il l'enfle plus qu'il ne le rend fort. Le gland le fait rongneux s'il n'en est aouille, & s'il n'en mange tout son saoul. Les choux bouillis auec le son luy font bon ventre, & nourrissent quelque peu, aussi fait la paille d'orge meslee auec le son. Lõ pourra parmy leur fourrage messer du marc qu'on aura osté du vin de la despense ou buuette, mais qu'il ait esté laué & seiché. Encores sans doute il vaut mieux leur bailler le marc tel qu'il est, auant que le lauer, car ainsi leur seruira de vin & de viande, & les fera beaux, deliberez & puissans. Rien n'est meilleur pour les bien engraisser, que de les nourrir de l'herbe qui vient aux prez en Automne, apres qu'ils ont esté fauchez.

Pour preseruer le bœuf de maladies. Il est subiect à moins de maladies que le cheual. Et pour le preseruer des plus communes, les anciens le purgeoient sur la fin de chacune des quatre saisons de l'annee, & trois iours ensuiuãs. Les vns auec lupins, & graine de cyprez broyez ensemble, autant d'vn que d'autre, & trempez vne nuict à l'air en vne pinte ou trois chopines d'eau commune: les autres auec d'autres drogues, selon la coustume & diuersité

Bœuf maladif. des païs. On congnoist qu'il est malade ou maladif s'il ne mange point, encores qu'il ait deuant luy quantité de fourrage, laquelle congnoissance les Autunnois appellent euerer.

Pour luy donner appetit. Pour luy donner appetit, quand il est degousté par trop grande lascheté ou eschauffaison, lon luy frotte la langue & le palais, auec sel & vinaigre.

Pour lascheté & vaineté. S'il est vain & lasche, on luy donne tous les mois de la vesse pilee & destrempee dans l'eau de son boire.

Lassitude. Pour le garder de se lasser, frottez luy les cornes de terebentine destrempee en huyle. Mais gardez bien que ne luy en frottiez le mu-

Colique. fle ou les nazeaux: car l'huile leur fait perdre la veuë.

Bondissement de cœur. Contre bondissement de cœur, ou vouloir de vomir, lon luy frotte le musle auec aulx, ou pourreaux broyez, & luy en fait-on aualer, ou ainsi, ou auec vne pinte de vin, principalement à la colique, & au bruit de ventre: ce que lon congnoist quand il se plaint, se roidit, & s'estend du col, de la cuisse, ou du ventre, ou quand il se couche & leue souuent, & ne peut durer en place, ou quand il sue de la sorte comme s'il estoit baigné en l'eau. Aucuns y adioustent huile de noix, & les autres

luy

luy baillent des oignons cuits en vin vermeil: & autres du myrte, auec graine de laurier destrempee en vin, & luy font picquer la chair de l'entour des ongles, ou de la queuë, iusqu'au sang. La colique luy viẽt de lassitude, & plus au printemps qu'en autre saison, à cause que lors il abonde le plus en sang : en ceste maladie aussi faut le pourmener, le couurir d'vne couuerture de laine.

Les bœufs deuiennent enflez pour auoir mangé de l'herbe trop gaillarde, & sur tout estant chargee de rosee : faut prendre vne corne percee par tous les deux bouts, l'oindre d'huile commun, la mettre trois ou quatre doigts auant dans leur fondement, les pourmener iusques à tant qu'ils facent des vents, & leur laissant ceste corne ainsi mise, leur frotterez le ventre auec vne barre. *Enfleure.*

L'encueur du bœuf, autrement appellé maillet ou marteau, se cognoist quand la beste est herissee par tout le corps, moins gaye que de coustume, ayant les yeux stupides & hebetez, le col panché, la bouche salieuse, le pas paresseux, l'espine & tout le train du dos roide, du tout desgousté, & ne ruminant gueres. Ce mal se guarit du commencement, mais enraciné refuse tout autre remede. A quoy prés squille, ou oignon sauuage, trois onces, menu decouppee, racines de melons, battues, autant : mesle le tout auec trois poingnees de sel gros, & destrempe en trois chopines de fort vin, & chacun iour tu en feras prendre vn demy septier à la beste. *Encueur.*

Au flux de ventre, qui quelque fois vient iusqu'au sang, & l'affoiblit fort, lon le garde de boire, & manger quatre ou cinq iours, & luy baille lon des pepins de raisins, destrempez en vin vermeil, ou des noix de galle, & graine de myrte, auec formage vieil, deslayees en vin gros & espais, ou feuilles d'oliuier sauuage, des rouseaux sauuages. Et pour extreme remede, on le cauterize au milieu du front. *Flux de ventre.*

Pour luy lascher le ventre, luy faut faire aualler auec eau tiede deux onces d'aloë puluerisé. *Lascher le ventre.*

Soit que le voulez engraisser ou nourrir au labour, lauez luy tous les huict iours la bouche auec son vrine, & vous en retirerez force phlegme qui le desgouste, & luy fait tort à manger. Et si le phlegme luy a fait venir le catarre, que vous cognoistrez quand l'œil luy pleure, & qu'il est degousté, & qu'il panche l'oreille, faites luy lauer la bouche auec thym pilé en vin blanc, ou la frottez auec ail & sel menu, puis la lauez de vin. Aucuns nettoyent ce phlegme auec feuilles de laurier pilees auec escorce de grenade: autres luy mettent dans les nazeaux du vin & du myrte. *Pour l'entretenir sain.* *Catarre du bœuf.*

Le bœuf pisse le sang pour s'estre eschauffé ou morfondu, pour auoir mangé meschantes herbes durant l'esté, & sur tout durant que la rosee est sur les herbes: le remede est de ne le laisser boire aucunement eau ny autre chose, luy faire aualer breuuage faict de trois onces de graine de cheneuis, trois onces de millet marin, tous deux pilez, vne once de theriaque, le tout bouilly en deux pintes de vin blanc, puis y *Bœuf pissant le sang.*

dissoudre deux onces de saftan,& faire boire à la beste.

Catarre aux bœufs. Contre le catarre & les yeux enflez, lon le saigne sous la langue, ou luy fait on prendre ius de pourreaux, thue, ache, & sauinier bien purifié.

La maille en l'œil. A la maille en l'œil, on luy fait vn collyre de sel-ammoniac, destrempé en miel : & aussi oingt on l'œil tout autour auec de la poix bien deffaite en huile, pour le danger des mousches, qui à cause du miel luy seroient tousiours enuiron.

Les barbes. S'il a les barbes, qui est vne carnosité qui luy vient sous la langue, il les faut couper, puis frotter l'endroit auec du sel & de l'ail broyez ensemble : puis lon luy laue la bouche auec du vin, & faut doucement leuer auec les pincettes les vers qui s'engendrent sous icelle langue.

Purger les bœufs. Pour bien nettoier les parties interieures de la beste malade, il n'y a rien plus souuerain que prendre du marc d'oliues, apres que l'huile en est hors, & en faire souuent vser à la beste.

Fieure. A la fieure qui luy vient du trop grand trauail en temps chaud, auec pesanteur de teste, enfleure d'yeux, & chaleur extraordinaire, que lon sent au toucher du cuir, lon le saigne de la veine du front, ou de celle d'oreille : & luy baille lon viandes fraiches, laictues, & autres, & luy bassine lon le corps auec vin blanc : & luy fait on boire eau froide.

Palais enflé. Si le palais estant enflé, & aucunement tumefié fait desappetir & desgoust à la beste, & luy rend souspirs trop souuent, il sera bon le saigner de la veine dudit palais : & lors apres la saignee ne luy bailleras à manger que des aux bien macerez, pilez & escorchez, auec de la feuillée ou autre verdure, ou foin bien mollet, iusqu'à ce qu'il se trouue mieux.

Maladie de poulmon. La maladie de poulmon est tellement deploree tant au bœuf qu'à la vache, qu'il n'y a aucun remede sinon que de lauer la mangeoire où elle a esté auec eau chaude & herbes odoriferantes, auant qu'y attacher les autres, lesquelles cependant faut tenir en d'autres estables. Ceste maladie leur aduiét, à cause des mauuaises herbes, ou foin gasté qu'ils mangent, & pour la trop grande abondance de sang, le plus souuent à cause du pissat des cheuaux : & sur tout si on tient trop clos & fermez les estables : c'est pourquoy lon ne doit laisser iumens, ny cheuaux, trop bien des asnes en l'estable des bœufs, à cause que les asnes auec leur haleine les preseruent de ceste maladie.

Toux. A la toux lon luy fait boire de la decoction de l'hyssope, & manger des racines de pourreaux pilees auec du pur froument : autres luy font boire par sept iours de la decoction d'armoise.

Sangsue aualee par le bœuf. Si en beuuant il auale vne sangsue, & elle tient encores le long du gosier, lon luy fait tomber, en luy versant de l'huile tiede dans la bouche : si elle est dedans l'estomac, lon luy entonne du vinaigre.

S'il a la corne rompue & esclattee, prenez six onces de terebenthine, & vne de gomme arabiq : faites le tout bouillir ensemble, & de cest onguent frottez la corne tout à l'entour tous les iours l'espace de dix ou douze iours : lesquels expirez, battez bol armene commun auec huict blancs d'œufs, estendez ceste meslange sur estouppes, que mettrez par dessus la corne, l'y laissât trois iours entiers: Puis quâd les estouppes commenceront à se deseicher, ostez les, & au lieu d'icelles, espandez à l'entour de ladite corne, sauge puluerisee: la corne guarira. *Corne rompue & esclattee.*

Pour luy delaisser la corne qui est fort lassee à tirer : renforcerez & confirmerez la corne dans son lieu premierement, puis oindrez tout le sommet de la teste l'espace de cinq ou six iours auec onguent preparé de cumin pilé, terebenthine, miel & bol armene, le tout cuit & incorporé ensemble: puis fomentetez la corne auec decoction de vin où aurôt bouilly feuilles de sauge & de lauande en suffisante quâtité. *Corne lassee.*

Si le col est enflé auec soupçon d'abscez & d'apostume : ouurez l'abscez auec vn fer chaud, mettez dans l'ouuerture pain de pourceau ou racine d'ortie, que renouuellerez souuent : ne sera mal faict luy donner à boire vn grand godet plein de la decoction de sainct foin, & par mesme moyen le saigner. *Col enflé.*

Si le col est escorché, mettez sur le mal emplastre faict de moëlle des os des cuisses du bœuf, sein & graisse de bouc, & graisse de porc: le tout en egale quantité meslé & fondu ensemble. *Col escorché.*

Si le chesnon est pelé & desnué de poil, oindrez le lieu d'vn liniment preparé de six onces de miel, quatre onces de mastich, le tout bouilly ensemble. *Chesnon pelé.*

Pour le chesnon endurcy, laissez le reposer quelques iours, durant lesquelz frottez luy la place endurcie auec beurre, huile, lard de porc, & cire neuue en quantité egale: le tout fondu & meslé ensemble. *Chesnon endurcy.*

Pour le chesnon enflé, faites onguent de racine d'aulnee bien cuite, & pilee auec graisse de porc, sein de mouton ou de bouc, miel crud, encens, & cire neuue: duquel frotterez ledit chesnon trois fois le iour, soir, matin & en my-iour. *Chesnon enflé.*

S'il est si maigre qu'il semble que le cuir luy tienne aux costes, fomentez luy le cuir à contrepoil auec vin & huile, estant en quelque lieu chaud ou au Soleil: puis l'oindrez de lie de vin & graisse de porc, le tout meslé & reduit en forme de liniment. *Le cuir tendu aux costes.*

Pour douleur de ventre, donnez luy à boire theriaque ou mithridat destrempé en vin, puis le saignez la marinee suiuante sous la langue, & des narines: ou bien, faites luy aualler decoction de rhue & de camomille subtilement puluerisee, & le laissez reposer pour le moins sept ou huict iours, luy donnant à manger bien peu, & le tenant bien couuert dans vne estable tiede. Quatre onces de terebenthine incorporee auec peu de sel subtilement puluerisé, est vn singulier remede pour ce mal, si vous luy faites aualler en forme de bol ou pillules ou bruuage. *Douleur de ventre.*

Boyau gasté. Pour le boyau gasté, prenez trois onces de terebenthine, faites les luy mettre dedans le boyau par vn petit enfant qui ait le bras long & gresle pour luy oindre soingneusement, continuant cela l'espace de quatre ou cinq iours: au lieu de terebenthine la graisse de porc seruira pour onction.

Flux de ventre. Pour flux de ventre qui vient pour auoir mangé herbes ou autres telles choses de difficile digestion, premieremét empeschez le de máger aucunes herbes deux ou trois iours, durant lesquels luy presenterez feuilles d'oleastre, de plantain, de queuë de cheual, & quelquesfois de la graine de morelle: & cependant ne luy donnerez que bien peu à boire, voire rien le plus souuent. Autrement, faites qu'il ne mâge rien durant quelques iours autre chose que feuilles d'Origan tendres, & d'Auronne de iardin, & tous les iours qu'il ne boiue que deux bocals d'eau, où vous aurez faict tremper tendrons des feuilles de laurier.

Ventre constipé. Pour luy lascher le ventre, prenez deux onces de hiere, vne once d'aloë hepatique, triturez le tout en eau tiede, & luy faites aualler au matin.

Iambe rompue. S'il a la iambe rompuë, pour luy remettre, tirez luy ou faites luy tirer par vos seruiteurs la iambe dextremét auec cordes tant d'vn costé que d'autre en droite ligne, si que les os fracturez se puissent vnir & reioindre egalement: puis laschez les deux parties pour se reioindre, par dessus appliquez tout autour estouppes baignees en mixtion faite de blancs d'œufs, bol armene, & sang de dragon: & bandez la partie si estroitemét que l'os fracturé se puisse reioindre & reünir ensemble: par dessus ce bandage accommodez d'autres estouppes baignees en vin pour conforter les nerfs. Et à fin que la partie superieure & inferieure de l'os fracturé ne s'endurcisse ou acquiere quelque mauuaise indisposition, tant pour le bandage que pour la fracture de l'os, frottez l'vne & l'autre partie de liniment fait d'vne once de terebenthine, auec autant de beurre & d'huile.

Iambe desnouee. Pour iambe desnouee ou disloquee, remettez l'os en son lieu, & le bandez apres l'auoir oingt de graisse de pourceau.

Pied enflé. Pour pied enflé, faites y emplastre de feuilles de suzeau & graisse de pourceau bien cuit & meslé ensemble.

Pied restrecy ou endurcy. Pour pied restrecy & comme endurcy, prenez racines de mauues & guimauues, faites les bouillir en suffisante quantité d'eau, pilez les & passez par le tamin, à la passature adioustez demie liure d'axunge, trois bocals de fort bon vin, faites le tout bouillir ensemble iusques à ce que l'axunge soit fondue: lors adiousterez semence de lin bien côcassee & pilee, & ferez bouillir iusques à la consomption du vin. Mettez vne partie de ce cataplasme sur le pied, & l'y laissez trois iours entiers: puis remettez y le reste, qu'y laisserez autres trois iours.

Memarchure. Pour la memarchure, faites bouillir miel & graisse de porc en vin blanc: appliquez sur le pied cest emplastre, & l'y laissez trois iours entiers.

Pour pied piqué d'vn clou, ou d'vn verre, ou d'vne espine, ou telle autre chose ayant poincte : taillez la corne du pied au plus pres du mal que pourrez, puis instillez dedans la piqueure terebenthine & huile toutes chaudes : & emplastrez tout le pied auec miel & sein doux fondus. *Piqueure de pied.*

Pour ongle esclattee, prenez miel, cire neuue, & terebenthine, de chacun vne once, & en faites onguent, qu'appliquerez à l'entour de l'ongle l'espace de quinze iours entiers. Quels expirez, adioustez à cest onguent aloë hepatique, miel rosat, & alun de roche, de chacun demie once, couurez en tout le pied apres l'auoir bassiné de vin tiede miellé. *Ongle esclattee.*

Pour ongle blessee de fer ou de pierre : cauez l'ongle iusques au profond de la playe, auec vn cizeau de mareschal : instillez dedans la playe onguent tout chaud, faict de graisse vieille de porc & sein de bouc fondus ensemble, & inserez dedans tentes d'estouppes baingnees audit onguent. *Ongle blessee.*

Quand l'ongle se depart, faut le medicamenter premierement de l'onguent susdit pour l'ongle esclattee, iusques à tant que l'ongle soit aucunement resouldee, puis fomenter l'espace de cinq ou six iours tous les iours trois fois tout le pied de vin ou de vinaigre, où ayent bouillis chaux viue & miel, de chacun sept onces. *Departement d'ongle.*

Pour pissement de sang, faites luy aualler ius de plantain auec de fort bonne huile: puis prenez poudre de tartre & de courge sauuage, destrempez la en vin vermeil & blancs d'œufs, & luy faites aualler par vne corne. Si ne luy appaisez ce pissement dedans les vingt-quatre heures, il en mourra. *Pisser sang.*

S'il ne pisse qu'à peine, saingnez le de la veine de la vessie, & luy faites aualler vn bruuage faict de miel, huile & vin blanc, le tout bouilly ensemble par trois matinees suiuantes: puis le laissez reposer huict iours. *Ne pouuoir pisser.*

S'il a la pierre dans la verge, iettez le bœuf premierement par terre: puis faites luy tenir la verge auec des tenailles peu plus haut que là où la pierre est : faites ouuerture au costé de la verge pour en tirer la pierre, puis consolidez la playe auec terebenthine lauee quatre fois en eau de queuë de cheual. *Pierre en la verge.*

S'il a la pierre dans la vessie, prenez deux onces de fenoil marin pilé, deux drachmes de cloux de girofles, drachme & demie de poyure: Pilez le tout, & luy faites aualler auec vin vermeil tiede. Si pour auoir cela continué quelques iours, la pierre ne sort point, le faudra tailler, à fin de tirer hors la pierre. *Pierre dans la vessie.*

Si la verge est endurcie, oindez luy d'onguent faict de racines de guimauues pilees, & beurre frais, deux fois le iour. *Verge endurcie.*

Pour espaule denouee, faites retourner l'os en son lieu, puis la bandez auec astelles fermement. *Espaule denouee.*

Estrãguillon. Pour les estranguillons ou glandes qui viennent sous la gorge du bœuf, & qui descendent du cerueau refroidy : arrachez leur ces glandes, puis couurez leur la reste de quelque couuerture, & frotrez souuent de beurre frais toute la gorge.

Palais enflé. Si le palais luy est enflé, ouurez soudainement l'enfleure auec la lancette ou fer chaud, à fin que le sang corrompu se puisse escouler : puis donnez luy à manger quelques herbes ou foin tendre.

Ranules. S'il a les ranules sous la langue fort enflees, ouurez les auec vn fer chaud ou lancette fort aiguë, puis les frottez de sel & huile iusques à tant que tout l'humeur corrompu sorte : en fin donnez luy à manger quelques herbes tendres.

Langue fendue. Pour la langue fenduë dessous, oindez luy deux fois le iour ceste fente auec onguent faict d'aloë, alun de roche, & miel rosat:le tout meslé ensemble, puis lauez luy de vin dans lequel ait bouilly sauge ou autre telle herbe deseichante.

Appetit perdu. S'il a perdu l'appetit,faites luy aualler œufs cruds bien batrus auec miel : & meslez parmy sa viande du sel : ou donnez luy en bruuage du marrouchouin, appellé des Latins Marrubium, subtilement puluerisé auec vin & huile : ou pilez feuilles de rhuë, pourreau, ache & sauge, & luy donnez à boire auec vin.

Oeil troublé. Pour œil trouble & nebuleux, soufflez dedans l'œil poudre d'os de seiche,succre candy, & canelle subtilement pulueriséz.

Oeil enflé. Pour œil enflé,appliquez y cataplasme faict de farine de froument incorporee auec miel ou eau de miel, en forme de bouillie.

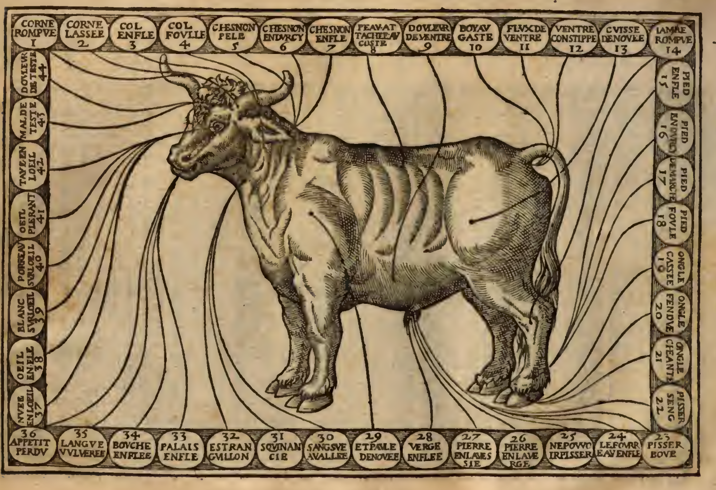
Blanc sur l'œil. Pour blanc sur l'œil,appliquez y cataplasme faict de sel gemme & mastich pulucrisé subtilement & incorporez auec miel : continuez cela souuentesfois.

Porreau sur l'œil. Pour porreau parcreu sur la paulpiere de l'œil, fomentez le lieu auec fiel de quelque beste que ce soit : ou pour le mieux, tranchez le porreau auec le cizeau, ou le faites cheoir auec le filet estroittement lié, puis oindez le lieu auec fiel, vinaigre & aloë bouillis ensemble.

Oeil plorant. Pour œil plorant, soufflez dedans l'œil tuthie & vitrila subtilement pulueriséz.

Taye d'œil. Pour taye, qui n'est autre chose qu'vne abondance d'aquosité engendree ou par trop grande froideur,ou par trop longue demeure & relais,dans l'œil du Bœuf, où il y a au dedans vne humeur appellee aqueuse, sur laquelle nage la vitree,& sur icelle la crystalline : pour la guarir prenez de l'herbe terrestre,& la pilez lõguement dans vn mortier de bois, du iust qui en sortira faites en vn collyre : au lieu de ceste herbe, si n'en pouuez recouurer, prenez de la graine de lierre ou des feuilles,& en faites ius ainsi que dessus. Continuez l'vn ou l'autre remede par plusieurs iours de soir & de matin, la taye se perdra & consumera : vray est que qui au lieu de l'eau y mettroit du vin, cela sembleroit plus propre & mieux à propos.

A l'Epi-


CORNE ROMPVE 1
CORNE LASSEE 2
COL ENFLE 3
COL FOVLLE 4
CHESNON PELE 5
CHESNON ENDVRCY 6
CHESNON ENFLE 7
PEAV AT TACHEE AV COSTE 8
DOVLEVR DE VENTRE 9
BOYAV GASTE 10
FLVX DE VENTRE 11
VENTRE CONSTIPPE 12
CVISSE DENOVEE 13
IAMBE ROMPVE 14
PIED ENFLE 15
PIED ENDVRCY 16
PIED DEMARCHE 17
PIED FOVLE 18
ONGLE CASSEE 19
ONGLE FENDVE 20
ONGLE CHEANTE 21
PISSER SENG 22
PISSER BOVE 23
LEFOVRR EAV ENFLE 24
NEPOVVOIR PISSER 25
PIERRE EN LA VERGE 26
PIERRE EN LA VESSIE 27
VERGE ENFLEE 28
ESPAVLE DENOVEE 29
SANGSVE AVALLEE 30
SQVINANCIE 31
ESTRANGVILLON 32
PALAIS ENFLE 33
BOVCHE ENFLEE 34
LANGVE VVLVEREE 35
APPETIT PERDV 36
NVEE EN LOEIL 37
OEIL EN ELE 38
BLANC SVR LOEIL 39
PORREAV SVR LOEIL 40
OEIL PLERANT 41
TAYE EN LOEIL 42
MAL DE TESTE 43
DOVLEVR DE TESTE 44

Epiphore. A l'Epiphore de l'œil, qui est quand l'animal ne voit qu'à demy, soit d'vn œil ou des deux, le sang tiré au dessous de l'œil amande la veuë, faut luy instiller continuement dedans l'œil du miel iusques à parfaicte guarison.

Oeil chassieux. Pour l'œil chassieux qui vient auec continuelle affluence d'excrement tombant du cerueau, prenez myrrhe vne once, encens fin, safran, de chacun deux onces, meslez le tout ensemble, & dissouldez en eau de cisterne, faites collyre pour instiller dans l'œil.

Fieure. Pour la fieure des bœufs, tu la congnoistras par la grande inquietude & tremblement par tout le corps, par la chaleur grande au milieu du front, & vers la racine des cornes, & aux oreilles, la bouche fort chaude, & sueur abondante, par ne gueres manger, halletement & tirement de langue fort seiche, par la teste pesante, les yeux larmoyans & à demy clos, le musle remply & humecté de saliue, & le respirer plus long, & toutesfois à peine & à grande intermission, sans qu'il se plaint & retourne souuent. Le premier iour qu'apperceurez le mal, faites le ieusner ledit iour entier: le lendemain faites luy tirer du sang, la beste estant à ieun, sous la queuë en petite quantité. Cinq iours apres vous le repaistrez de decoction de glouteron auec huile & saumeure, au moins vous luy presenterez cela deuant toute autre viande verte ou humide, comme seront les sommitez de lentille, & autres bourgeons que sentirez estre aggreables à l'animal: lauez luy la bouche trois fois le iour auec l'esponge trempee en vinaigre, & apres luy ferez boire eau bien froide aussi par trois fois, & ne le laisserez aller au pastis, iusques à ce qu'il soit entierement hors de fieure.

Toux. La toux du bœuf doit estre aussi diligemment traittee que celle des cheuaux, & ne la faut laisser enuieillir ou longuement durer: car il n'est que remedier au commencement. Vous luy ferez prendre à ieun vn demy posson de farine d'orge, en laquelle mettrez vn œuf entier sans la cocque, & auec demy sextier de vin cuit vous luy ferez aualler à la corne ou autremẽt: ou bien prenez du chiendent, que lon nomme gramen, & le pilez, puis le meslez & destrempez en eau chaude auec de la farine de febue frite groulee, & de la farine ou gruiau de lentille, & le tout bien mixtionné, presenterez à la beste de bon matin. A la vieille toux, sert prendre deux manipules d'hyssope vieille ou recẽte, & en faire decoction en eau commune: puis apres l'auoir passee, vous y meslerez farine d'amidon deux parts, & les ferez ainsi prendre à la beste. L'eau d'hyssope distillee se pourra mesler parmy, ou la decoction de menthe & hyssope ensemble. A ce mesme fait le ius de porreaux biẽ exprimé & baillé auec l'huile d'oliue: & ne sçauroit estre la toux si vieille ou ancienne que les racines de porreaux bien lauees & nettoyees, & presentees en decoction auec la farine de froment ne la mette à bas & hors de force. De ce mesme effect est la farine des ers baillee en commun vsage, ou presentee auec l'hydromel lors que la bouche saliue le plus fort à la beste.

Pour

Pour toutes douleurs, en quelque partie du corps qu'elles soyent, estans cause que la beste ny ne marche ny ne fait rien à son aise, faites y fomentations, ou appliquez cataplasmes auec decoction de chamamille, melilot & graine de lin. *Douleur.*

Pour la douleur de teste, pilez ails en vin, & luy faites aualer par les narines, puis bassinez toute la teste auec decoction des feuilles de sauge, mariolaine, lauande, rue, laurier, noyer, en vin. *Douleur de teste.*

La galle se guarit auec la gresse de canard meslee parmy l'huile d'oliue: ou bien prenez fiel de bœuf, & y poudroyez du soufre vif, en y adioustant myrrhe, huile & vinaigre, & peu d'alun de plume bien broyé & menu pilé. *Galle.*

Aux parties vlcerees sans cause manifeste, ou bien encores qu'elles soyent par accident, la poudre de noix de galles bien broyees y fait beaucoup: aussi fait le ius de marrubium, dans lequel lon aura destrempé de la suye de four. *Vlceres.*

Au mal des flancs, qui souuent tourmente les bœufs, faut faire cataplasme de trois poignees de semence de choux auec vn posson d'amydon bien pilez ensemble, & deslayez en eau froide, puis appliquer sur les parties dont ils se deulent. Le plus singulier qui s'y trouue, c'est prendre des feuilles de cyprez, sans le rameau, trois manipules, & en faire comme dessus, en y adioustant du fort vinaigre au pestrir & dissoudre. Sinon, prenez trois onces de poix resine ou colophone, qui est plus dure, & les faites dissouldre & liquefier à la chaleur du feu: & quand elle sera encore bien chaude, vous y meslerez la farine d'orge, & ferez le tout bouillir ensemble, & appliquerez ce cataplasme bien chaud sur les flancs iusques aux reins. *Mal des flancs*

Lon congnoist que le bœuf a mal procedant des reins, lors qu'il se feint du train de derriere, & ne peut auancer les pieds de ceste partie à son aise, il chancelle des flancs, ne retrousse plus la queuë, mais la laisse trainer en long, son vrine sent mauuais, & tout le train de derriere empesantir, se contraint, & accourcir. S'il y a inflammation, il vrine rouge comme sang. Si cela dure & qu'il en iette beaucoup, il n'y a plus de remede: mais si elle n'est qu'vn peu teincte de sang, il y a quelque esperance de guarison. A ce mal, vous luy ferez tirer du sang des veines du train de derriere, ou bien de la veine appellee matrice, qui se trouue le long des flancs approchant des reins. Pour bruuage faites luy boire du ius de porreaux auec de l'eau tiede, ou mesme de son vrine. *Mal des reins*

Pour l'inflammation des muscles tant exterieurs comme interieurs des reins & des flancs, qui procede de la cheute du bœuf en lieu dur & pierreux, & qui n'est sans descente de quelque contusion: Donnez ordre que le bœuf cheut si tost que sera establé ne remue d'vne place, bassinez la partie offensee auec eau froide, puis par dessus vsez de liniments & ceroesnes confortatifs, qui ne soyent trop chauds. Les signes *Inflammation.*

de ce mal sont que les reins par dehors endurcissent, les testicules luy accourcissent & se retirent en dedans, tellemenr qu'ils apparoissent bien peu, il ne remue la cuisse à son aise : & quand il est couché, il se releue à bien grande peine.

Mal au talō. De trop grande froidure, par auoir trauaillé en lieu neigeux ou congelé, ou bien apres le desgel : faute aussi que le pasturon du bœuf n'est au soir bien bassiné d'vrine & enuelopé de fiente, le talon s'vlcere, & semble comme vouloir se departir & disloquer : là se fait vne eminence, qui puis apres s'vlcere & donne peine au marcher du bœuf: il faut scarifier la partie bien fort auec la lancette, puis mettre le feu legier aux endroits scarifiez, & par dessus de longuent doux ou rosat, auec le defensif d'oxycrat à la bande & enuelopé. L'escarre tombee, faut bassiner la place auec vrine & vinaigre chaudement : puis faire cataplasme ou emplastre de melilot, ou du surpoint, ou du vieil oing deffaict entre les deux mains.

Testicules enflez. Si les testicules sont enflez pour quelque cause que ce soit, vous les oindrez soir & matin de sein doux: ou les bassinerez de fort vinaigre, où seront destrempez croye fine & bouse de bœuf: lon tient pour remede physical, que le fiel de chien guarit les genitoires enflez des bœufs, quand on les en frotte souuent.

Bœuf enchanté ou ensorcelé. Le bœuf est enchanté aussi bien que le cheual, ou pour auoir mangé, ou pour auoir passé sous la croix de festu charmee, ou sur la buchette enseignere: les signes sont, il deuient triste & moins gaillard, & prompt à ses operations, voire hectique & en chartre, si on ne luy donne fort bon remede : faites luy aualler par les nazeaux bitume Iudaïc, soulfre, graine de laurier ou de geneure, le tout destrempé en eau tiede.

Pour toutes maladies du bœuf. Si tost que vous congnoissez le bœuf estre malade, de quelque maladie que ce soit, faites luy prendre ceste purge : racine de squille, de rhamnos, sel commun, le tout bouilly en eau, & pris auec la mesme eau tiede : & ne luy donnez à boire ny à manger iusques apres ceste purge. Et à fin que le contregardiez d'estre malade toute l'annee, au commencement du Printemps, Esté, Automne, & Hyuer, faites luy aualler vn bruuage fait des feuilles de cappres, mercuire, & cyprez, pilees auec eau, & laissees reposer dedans vn vaisseau vne nuict entiere : continuant ce par trois matinees.

Morsure du serpent, scorpion, & musaraigne. S'il a esté mors d'vn serpent, scorpion, musaraigne, ou chien enragé, lon luy frotte la playe d'huile de scorpion, ou de sauon trempé en vinaigre, & le laue on de decoction de glotterons, de meurte, ou de vieille saumure.

Morsure du frelon. Et contre la morsure du frelon, lon le frotte de ceruse destrempee en eau, & arrouse lon les endroits où le bœuf pasturera, de decoction de graine de laurier, pour en faire fuïr & estranger les tahons, ou bien lon les frotte d'icelle decoction : & s'il est picqué, lon mouille l'endroit auec la saliue dudit bœuf.

La petite beste qui se tient parmi les herbes, que les Latins appellent Buprestis, & resemblent aucunement à la beste que les François nomment Fouille-merde, si elle est deuoree par les bœufs, vaches ou cheuaux, lors qu'ils paissent aux prez, les enfle tellement qu'ils en creuent, & meurent, ainsi qu'auons en plusieurs obserué l'an passé 1572. si le bouuier s'est donné garde que ses bœufs ou vaches ayent deuoré vne de ces bestes, leur doit faire aualer incontinent laict de vache, ou decoction de figues seiches ou dattes en vin, & leur bailler clysteres fort acres. *Fouille-merde, ou escargot mangé.*

A la rongne, lon le frotte d'ail broyé, de sarriette auec le soulphre & le vinaigre, de noix de galle pilee en ius d'herbe à chat, ou marrubium auec de la suye. Et aux vlceres lon les frotte de maulues pilees en vin blanc. Aux cloux & apostumes il les faut faire meurir auec leuain, oignon de lis ou de squille & vinaigre : & puis les creuer, & les nettoyer de son vrine chaudement, & y mettre tentes trempees en poix liquide, & finalement du charpi trempé en suif de cheure ou de bœuf. *Rongne. Vlceres. Cloux & apostumes.*

Au mal des yeux, s'il sont enflez & tumefiez, lon y fait collyre de farine de froment pestrie auec hydromel. *Mal d'yeux.*

S'il y a taye ou ongle, on pred sel ammoniac, & en fait on onguent auec miel. *Taye.*

A l'œil du bœuf qui sans cesse larmoye, & salit toutes les ioues de l'humeur y distillant, prens de la bouillie de farine de froment, & en fais cataplasme sur l'œil. Le pauot sauuage, tige & racine pilé auec le miel, sert de collyre en cest effect. *Oeil plorant.*

Au mal des flancs qui souuent tourmente les bœufs, faut faire cataplasme de trois poingnees de semence de choux, auec vn posson d'amidon, bien pilez ensemble & delayez en eau froide, puis appliquer sur les parties dont ils se deulent. Le plus singulier que lon y pourroit trouuer, c'est prendre des feuilles de cyprez, sans le rameau, trois poignees, & en faire comme dessus, en y adioustant du fort vinaigre au pestrir & dissoudre. *Mal des flãcs.*

Au mal des reins, faut tirer du sang des veines du train de derriere, ou bien de la veine appellee matrice, qui se trouue le long des flancs approchãs des reins, pour breuuage fay luy boire du ius de pourreaux auec de l'eau tiede, ou mesme de son vrine. *Mal des reins.*

A la galle il le faut frotter de son vrine auec du vieil beurre salé, ou l'oindre de poix raisine fondue en vin blanc. Aux poux faut la decoction d'oliuier sauuage, auec du sel, & luy faut oster les vessies qu'il a sous la langue. Au mal de poulmon, lon luy fait aualer ius de porreaux auec vin blanc doux: & luy met lon dans l'oreille de la racine de couldre. *Galle. Poux. Mal de poulmon.*

Pour la difficulté d'haleine on luy trauerse l'oreille, ou la grande peau du gosier auec la racine de pommelee, ou de patte de Lyon, ou d'ellebore. *Difficile haleine.*

Espaule retraitte.

S'il a vne espaule retraitte, il le faut saigner du pied de derriere du costé opposite. Si toutes les deux, aussi le faut seigner des deux iambes.

Le col froissé.

S'il a le col froissé, & le chesnon pendant & enflé, il le faut saigner de l'vne des oreilles: & si c'est au milieu, de toutes les deux: & mettre sur le mal vne emplastre faicte auec moëlle de bœuf, & suif de bouc, fondus par egale portion en huile & poix liquide ou fondue, mesme frotter la partie enflee auec vne coine de lard sans rien du gras, & qui soit d'vn pourceau masle, qui soit quelque peu eschauffee, & continuer cela matin & soir l'espace de cinq ou six iours.

Pieds enflez.

Si les pieds luy enflent, faut luy appliquer vn cataplasme faict de feuilles de sureau pilees auec sain de porceau.

Peau tenant aux os.

Si la peau luy tient aux os, il la faut bassiner auec du vin, ou seul, ou meslé auec huile.

Bœuf clochant.

S'il cloche pour auoir enduré froid au pied, il le faut lauer auec son vrine vieille & tiede: si c'est par abondance de sang qui se retire au pasturon, & sur le pied, il le faut resoudre en frottant biē fort & scarifiār. S'il ne veut partir par ce moyen, & s'il est desia descendu, faudra fendre l'ongle par le bout iusqu'au vif, & l'en faire sortir & enuelopper le pasturō d'vne bourse de cuir, que l'eau ne luy face tort, iusqu'à ce qu'il soit guari. S'il cloche à cause du nerf refoulé, il luy faut bassiner les iābes d'huyle & de sel. Si c'est pour enfleure de genouil, il le faut bassiner de vinaigre chaud, ou de decoction de millet & graine de lin. En tous euenements faut cauteriser l'endroit du mal, & y mettre sus beurre frais laué en eau & vinaigre: puis à la fin faire onguent de beurre salé, auec graisse de cheure. Si c'est d'vne escharde ou d'vn heurt cōtre quelque pierre ou estoc, il faut bassiner l'endroit auec vrine chaude, & mettre dessus vieil oing fondu en huile & poix liquide. Et n'y a rien qui les garde plus de clocher que de leur lauer les pieds d'eau froide, si tost qu'ils sont descouplez, puis les frotter de vieil oing.

Corne fendue

Si la corne se fend ou esclate, il la faut premieremēt estuuer de vinaigre, sel & huile meslé ensemble: puis y mettre sus du vieil oing fondu en poix neuue: ou bien la luy graisser de surpoint pour cinq ou six iours, car cela luy desaigrira la corne, & aualera les creuasses.

Ongles cheutes.

Si vn bœuf fait cartier neuf, l'ongle luy estant cheute, faites onguent auec vne once de tormentine, once de miel, autant de cire neuue, & d'iceluy oindez l'ongle par l'espace de quinze iours: apres cela, lauez la auec du vin tiede bouilli auec miel: ou bien appliquez y vn cataplasme faict d'aloës, miel rosat, & demie once d'alun puluerisé.

Bufles ou bœufs sauuages.

Les bufles ou bœufs sauuages sont meilleurs aux harnas de voiture, qu'au labour: car ils ne sont iamaiz si francs ne si roides, au contraire des bœufs de la France qui sont meilleurs à labourer qu'à charier, pour estre plus forts, plus adextres, & plus commodes à cultiuer si grande diuersité de terroir qu'il y a en France, soit és montaignes, costaux, vallons, campanes & planure: bref où les terroirs sont mols, aspres, legers, durs, blancs, noirs & de diuerse nature. En Italie aux enuirons

rirons de Pise,& du long de la marenme, qu'on dit en ce païs là, les bufles,dont il y a grande quantité,sont employez à tirer, estans enfilez par couples vingt ou trente à la fois:le fourmage qui est faict du laict des femelles & tourné en rond,est de goust fade, mais quand il est coupé par tranches & frit en la poëlle,il est de bô goust:les bœufs sauuages,qu'on appelle en Prouence & Languedoc bœufs brans ou branes,ne duisent à chose aucune pour leur grande furie & farouchetè,si n'est pour en estre faict carnage aux boucheries : tels bœufs sont nourris aux marets des camargues,& l'oree de la mer,hors la frequentation d'autre bestail & des hommes : mais mesmes le taureau qui est nourri aux pastis des villages,& hantant les hardes des autres bestes,& les hommes,n'est pas duisant au labour, par ce qu'il est farouche, & ne s'accommode aux bœufs chastrez. Et encores ne vaut gueres celuy de la vache chastree: mais il faut garder & engraisser le taureau à part, pour les vaches, lesquelles on fera couurir enuiron les mois de May, Iuin & Iuillet. Et suffit vn taureau pour soixante vaches.

Bœufs brans

Labour du taureau n'est bon.

Temps de faire couurir les vaches au taureau.

Les bœufs que lon voudra nourrir pour engraisser & pour vẽdre: ne tireront que quelquefois de la semaine,& en beau temps & bône saison,& terre douce : & ne porteront que petits faix pour les exercer: & ne mangeront que de l'orge, foin & gerbees: & quelquesfois bourgeons de vignes, & autres qu'ils aiment. Et le bœuf qui aura tiré le matin,se reposera le soir.

Vn taureau à soixante vaches.

Bœufs à engraisser pour vendre.

Les anciens Rommains attachoyẽt vn peu de foin aux cornes des bœufs qui sont dangereux de la corne, à fin que ceux qui les rencontrent s'en donnent de garde. Dont est venu le prouerbe François. Il a du foin aux cornes, pour vne personne fiere & orgueilleuse, par ce que les bœufs,les cheuaux,les asnes,& les hômes mesmes deuiennent fiers & insolents pour estre trop nourris,& pour mãger à cœur saoul.

Apres que le fermier congnoistra que le bœuf qu'il aura addonné au labour, ne pourra plus tirer, il le nourrira quelque temps sans rien faire, puis le tuera, & le salera par pieces pour la nourriture annuelle de sa famille:& par mesme moyẽ reseruera la moëlle,& le fiel de bœuf pour s'en ayder quand il sera besoin. Car la moëlle de bœuf sert beaucoup pour digerer & amollir les tumeurs dures & scirreuses. Le fiel de bœuf,encores mieux celuy de taureau,guarit totallement les vlceres du siege,meslé auec ius de pourreau. Instillé en l'oreille appaise le sifflement d'oreille: frotté à l'entour du nombril des enfans,fait mourir leurs vers : meslé auec miel est souuerain pour l'angine: meslé auec ius de bettes, & attiré par le nez, appaise l'accez d'epilepsie : vtile sur toute autre chose à donner tainture ou couleur iaunastre aux cuirs & à l'erain : espandu & inspersé sur les semences, fait que les moissons ne soyent mangees de souris.

Bœuf vieil.

Moëlle de bœuf.

Fiel de bœuf.

Lon trouue quelque fois dans le fiel de bœuf vne pierre de la grosseur d'vn œuf de couleur iaune: laquelle donnee en breuuage est souueraine contre la pierre,& iaunisse, appliquee és narines, rend la veuë

Pierre trouuee au fiel de bœuf.

plus nette, & empesche les defluxions qui se font sur les yeux. Semblablement les laboureurs peuuent receuoir grãde aide de la fiente de bœufs & de vaches, par ce quelle guarist la morsure des mousches à miel, resout les enfleures & toute sorte de tumeurs, appaise la goutte sciatique, & diminue de beaucoup les escrouëlles meslee auec vinaigre: consume les tumeurs des hydropiques, fricassee dans vne poisle auec fleurs de camamille, melilot, & ronces, appliquee sur les testicules enflez, les reduit à proportion & equalité naturelle.

Fiente de bœuf.

Le porcher. CHAP. XXIII.

DE toutes bestes de nourriture, la plus gourmande, la plus sale, & la plus dõmageable, à sçauoir le porc, nous est en singuliere recõmandation, pour la suauité de sa chair, quand il est de laict, & encore ieune, & pour la saleure, le lard, le cuir, & la soye. De sa gloutõnie en tesmoigne la laye que le Roy François tua à la chasse: dans le ventre de laquelle furẽt trouuez six seaux de raisins. De son ordure, sa puanteur, de son veautrer & manger choses puantes & sales, & du dommage qu'il fait, assez en respondroyẽt le sapper aux pieds des murailles, & le fouiller qu'il fait autour des arbres, prez, & lieux ensemencez. A ceste cause en vne ferme de grand rapport, telle que nous figurons en cest endroit, il faut vn homme expres pour les gouuerner, & mener aux champs: qui sache penser & cürer ses troupeaux d'heure, & nettement mettre les cochons delaictez à part auec les verrats, & les layes ou truyes auec les petits marquez, aussi en tect separé, & encor les malades en lieu particulier. La paille fraische & souuent renouuellee les engraisse autant que fait le manger: & faut soigner que leur auge soit tousiours net, & que quand le temps sera diuers, le porcher aye tousiours en reserue force gland, febues, pommes ou poires de bois, ou autre fruittage pourri, ou quelques legumes, ou quelque laueure d'escuelles: & à faute de ce, de l'orge destrempee auec du son & des choux, ou naueaux cuits, ou grosses raues pour leur presenter: & tous les iours au retour des champs que la fermiere leur face tenir preste quelque friandise chaude, comme laict clair, esgouts des fromages meslez auec du son, & l'eau dans laquelle il aura donné trois ou quatre bouillons: car outre ce que ceste attente les fera dresser leur retour à la ferme, sans s'escarter ça ne là, quand le porcher les y voudra ramener: ce past & breuuage chaud leur eschauffera les mangeures froides qu'ils auront faict aux champs le long du iour, & en reposeront mieux la nuict, & s'en maintiendront moins maladifs: face sur tout que leur mangeaille ne soit froide, ne trop destrempee, de peur du flux de ventre. Que l'aire ou paué de leur estable soit bien paué de gros grez, & tous les mois renouuellé de grauier ou de sable pour desseicher leur vrine: car ce bestail, combien qu'il soit sale & fangeux, toutesfois il proffite mieux en tect bien

Pourceau plus gourmãd que toutes bestes de nourriture.

Six seaux de raisins au vẽtre d'une truye.

Utilité de paille fraische.

Mangeaille des pourceaux

Estable.

bien net & bien entretenu. Et à fin que la corruption de l'air que ceste beste rend és lieux renfermez, ne luy cause ou tac ou autre sorte de maladies dans son tect, mesme quand ils y sont quantité ensemble: il faut que la porte de leur tect soit faicte à claires voyes de gros barreaux ou membrures de bois, à ce q̃ le mauuais air en puisse sortir, & le bon y entrer à toute heure, & faut q̃ la porte donne bas sur le rez de chaussee, à ce qu'auec leurs boutoirs ils ne la puissent leuer en haut, & la mettre hors des gonds: car ceste beste est impatiente de fermeture, & escrotte tout ce qui l'empesche de sortir d'où elle est enclose.

Les pourceaux que voulez tenir en franc, & engraisser, ne sortiront d'vn tect à part, & n'auront veuë que de la porte, quand on y entrera pour les penser. Et n'y a si grand soin qu'aux autres, sinon de les nettoyer, & entendre à leur faire bon appast, iusqu'à ce qu'ils ayent prins graisse, car depuis ce temps, il leur demeure tousiours viande de reste, & ne bougeront d'vne place, comme sans aucun sentiment & puissance de se mouuoir, de sorte que pour la haute graisse qu'ils auront prins, & de telle espesseur, que les souris quelquefois leur nichent sur le dos sans qu'ils les sentent, accueillans souuent si haute graisse par sur leur chair viue, que souuent s'est trouué vn pourceau ayant du lard vn pied & demy d'espais. *Engraissement de pourceaux.* *Souris nichẽt sur le dos.*

Ne reseruez que dix verrats pour cent truyes, & ainsi à proportion: le reste tant masles que femelles faites les seurer & chastrer apres vn an, ou six mois pour le moins, combien que le plus certain est quand ils commencent à entrer en chaleur: ne laissez nourrir aux truyes plus de dixhuict cochons d'ordinaire, & vendez le reste de huict ou dix iours: & vn an apres, seurez & chastrez les autres, & les enuoyez pasturer: gardez sur tout ceux qui ont la teste courte & large, le groing rehaussé & long au dehors, la poictrine large & grasse, l'eschinon large, les pieds courts, les cuisses grandes, & au reste les plus courts, gros, carrez, biẽ entassez, de couleur noire ou blanche, & fort soyeux sur le dos, pour faire des verrats: & les plus longs, à ventre pendant, grandes testes, larges fesses, & costes estandues, aussi de couleur toute blanche, à teste petite, & iambes courtes, pour vos truyes: des autres faites en nourriture. *Dix verrats pour cent truyes.* *Dixhuict cochons à vne truye.* *Signes de bon porc.*

Ne faites souer la truye qu'elle n'ayt vn an passé, & que le verrat soit de trois à quatre ans: car apres cinq ans il le faut chastrer pour engraisser. Le temps de la souer, soit pour porter, ou pour engraisser, est au premier quartier de la Lune & iusqu'à la pleine, car deuant il n'est pas bon, non plus qu'en decours: & sera depuis le commencement de Feurier iusques à la my-Mars, ou peu apres, à fin qu'en Iuin, Iuillet, & Aoust, vos petits commencent à prendre force, & soyent drus en Septembre: car les cochons d'hyuer sont forts à esleuer, & moins naturels que les autres: par ce que ce bestail est des plus frilleux, qui est cause qu'en beaucoup d'endroits lon leur dresse estable auec la bauge, encor qu'il y ait commodité de pierre, chaulx, sable & *Tẽps de souer la truye.*

plastre:

plastre: gardez aussi que le verrat ne hante les truyes pleines, car il les mordroit, & les feroit auorter.

Le porc est impatient de faim.
Truyes mangeans leurs petits.

Ce bestail est gourmand & impatient de la faim, principalement les truyes, qui en ceste necessité ont quelque fois mangé leurs petits, & ceux des autres, mesmes les enfans aux bers, qui n'est petit inconuenient: parquoy faut soingner que leur auge ne soit iamais vuide.

Temps à chastrer pourceaux.

Pour les bie͂ engraisser les faut chastrer. L'on les chastre en decours au renouueau, ou à l'arriere saison, & au Printemps ou en Septembre estant le temps temperé: Si vous les chastrez petits, la chair en sera bien meilleure, mais ils ne parcroissent pas tant: Si vous les chastrez desia grandelets, ils croissent bien plus, mais la chair n'en est si bonne: & pource, il sera bon ce faire quand ils sont de quatre à six mois, & au plus aller, d'vn an. Ils sont subiets à plusieurs maladies, & congnoist lon si le pourceau est malade, quant il panche fort l'oreille, & qu'il est plus lent & pesant que de coustume, ou qu'il se trouue desgoutté, pour en estre plus certain, s'il n'apparoist aucun de ces signes, arrachez luy à contrepoil vne poignee de soye de sur le dos: si elle est nette & blanche à la racine, il se porte bien: si elle est sanglante, ou autrement tachee, il est malade.

Maladie du pourceau à congnoistre.

Lepre des pourceaux.
Languayerie

Or est-il subiect principalement à la lepre, pour sa gloutonnie, & sale manger: c'est pourquoy lon le langaye, & que lon le visite derriere les oreilles, quand on l'expose en vente aux marchez & aux foires des bonnes villes. Et croy encor que c'a esté la raison pour laquelle nos peres n'en faisoyent ordinaire, mesme que les Iuifs abhorrent la chair de porc. Ceste maladie à grande peine reçoit elle guarison: toutesfois il en sera aucunement guaranti, si son estable est tous les iours nettoyee: si on luy permet de se pourmener & aller parmi les champs en plain air: si on le fait souuent baigner ou veautrer en eau marine ou salee: si lon mesle parmi sa mengeaille graine de laurier battue: si on luy donne à manger marc de vin meslé auec son leuain. Or sont trois signes certains pour congnoistre la lepre du porc: si lon trouue sous la langue petites pustules noirastres: s'il ne peut se porter sur les pieds de derriere: si la soye arrachee de dessus le dos apparoist sanglã te en sa racine. Aussi par ce que le porc à raison de son ordure le plus souuent à quelque vice entre cuir & chair, tant sain soit-il, il est bon apres qu'on l'a tué, luy brusler la soye auec paille, plustost que de le peler en eau chaude: car le feu attire beaucoup plus facilemẽt dehors, que l'eau chaude, ce qui peut estre entre cuir & chair.

Guarison de la lepre des pourceaux.

Signes de lepre des pourceaux.

Brusler les pourceaux, plustost que peler

Subiects à la peste & enfleure de ratte

Encor est-il subiect à la douleur & enfleure de ratte, & à la peste, qui par l'infelicité du temps s'attache plustost à vn corps ord & infect & de meschante nourriture.

Desgoustement.

Au degoustement, lon le fait ieusner vn iour & vne nuict bien enfermé, & en lieu obscur, pour consommer les humeurs superflues, & le remettre en appetit.

Medecines des pourceaux

A la fieure lon le saigne de la queuë. Et au catarre, & enfleure des glandes

glandes du col,ou encor à la suspicion de lepre, lon le seigne sous la langue. *Ficore. Catarre.*

A la douleur & enfleure qui luy vient au temps des fruicts,quand il y en a quantité, & qu'il en mange de pourris son saoul, lon luy fait manger de vieilles capres bien dessalees parmi le son & l'eau:& encor force choux,tant rouges que d'autres,& luy fait on vne mangeoire de tamaris *Enfleure.*

A la galle & enfleure de glandes du col, lon le frotte de sel battu auec farine de pur froument. *Galle.*

S'il a mangé de la hannebanne,que les anciens nomment febue de porc,ou de la segue,lon luy fait boire de la decoction du concombre sauuage bien fort tiede,pour le faire vomir. *Mãger aille de hannebanné ou de Segue.*

Sur tout il le faut bien abbreuuer aux iours caniculaires & autres bien chauds,& le laisser touiller & veautrer à son plaisir : car la soif le fait definer,& amaigrir chetiuement. *Soif.*

Les Ægyptiens honnorent fort le pourceau,pour luy rédre graces, d'autant que ç'a esté luy qui premier a monstre la maniere de labourer la terre en la fendant & couppant auec le bout de son groin, & a quant & quant enseigné de faire le soc de la charrue:aussi ceux qui habitent en lieux bas & mols au long du Nil n'ont que faire de charrue:mais les païsans ne font que ietter les pourceaux dedans les campagnes,& vont apres auec la semence,par ce que les pourceaux à force de fouler des pieds & fouiller du museau,ont incontinent renuersé toute la terre, & couuert la semence que les païsans ont iettee dessus. *Le porc honoré de Egyptiens.*

Au surplus,le bon mesnager, outre la nourriture de luy & de sa famille,qu'il tirera du porc mis en pieces & bié salé dans vn lardier,encore amassera-il de la graisse d'iceluy pour les essieux de ses chariots, charrettes & charrues.Et la bonne mesnagere en fera son proffit pour les maladies de ses gens:par ce qu'elle est souueraine pour faire abboutir toutes sortes d'apostumes, meslee auec du leuain, & mesmes pour guarir les mules aux talons,si on y mesle poudre de noix de galle, & cendre de farine d'orge. *Graisse de porc.*

On dit en vn commun prouerbe,que le porc a tout bon en soy,fors que la merde,mais l'experience demonstre le contraire : car la bouze de porc fricacee auec peu de beurre frais & egale quãtité de sanglosts de sang de celuy qui crache le sang en abondance,baillé à manger au patient,luy appaise & arreste soudainement le crachement de sang. *Fiente de pourceau.*

Reste à parler comme il faut saler la chair de pourceau. Tout bestail, principalement le pourceau que lon veut dedier pour manger, doit estre tué à la lune nouuelle,ou au croissant d'icelle.Car si vous les tuez au decroist de la lune, tant plus vous tarderez à les saler, tãt plus faudra-il de feu &de temps à faire cuire leur chair,à raison de quoy vn saucisson ou autre telle viande sont amoindris d'vn quart, lors qu'on les fait cuire.C'est pourquoy le bon mesnager n'achete gueres ces bestes pour les nourrir:s'il n'est asseuré qu'ils sont nais au croissant de *Saler chair de pourceau.*

Tuer le pourceau au croissant de Lune. Lune: car autrement ils ne croissent gueres, & leur chair n'est du poids suffisant lors qu'on les a tué. Tuez donc le pourceau au croissant de la Lune, & ne le faites boire le iour de deuant qu'il sera tué, à fin que la chair soit plus seiche: car s'il boit, la salure en aura plus d'humidité: mesmes en sera la chair meilleure si on le tient à ieun vn demi iour auant le tuer. Or quant tu l'auras ainsi tué ayant soif & my affamé, le plus d'os que tu pourras oster sera pour le mieux, car cela faict plus longuement durer la salure, & mieux la preseruer de corruption. Puis taille la chair en pieces, & les mets dans le saloir, faisant autant de licts de sel grossement broyé, que de chair, les vns sur les autres. Et quand le saloir sera quasi plain, tu remplitas le reste de sel, & presseras le tout auec des poids assez pesans. Aucuns mettent ces pieces & le sel dans vne nappe ou dans vn sac à deux gueules, & les demenent en sassant, à ce quelles prennent sel par tout endroit, puis les rangent dans le saloir, les sursemant de sel à chasque lict. En aucuns pais lon ne despece ainsi le porceau pour luy faire prendre sel, & ne le met-on en saumeure dans saloirs clos: mais apres l'auoir desmembré, ils fendent tout le lard en deux, & salent ces deux moitiez entieres, y faisant penetrer le sel auec vne piece my-cylindre: ce qu'ils ne font à vne fois ny en vn iour, ains à deux ou à trois fois, & par interualles de deux ou trois iours, puis les pendent aux soliues du plancher, ou à des crochets maçonnez aux voultes, si le lieu est voulté: & en est le lard ainsi salé plus ferme & de meilleur goust, & si bien à trop longuement le garder & le suranner il accueille du iaune, si vaut-il mieux le saler & garder ainsi à qui le veut excellent, qu'en l'autre façon dessusdite.

Le Berger. CHAP. XXIIII.

Soing des bestes à laine & proffit qui en vient. SI la meilleure partie du proffit de la metairie depend de la nourriture du bestail, qui se fait en partie des surcroits, que le mesnager espargne en ses fourrages, criblures, & autres choses qui ne coustent que la peine de les recueillir & serrer: ie puis affermer, la meilleure & plus fructueuse nourriture de la maison rustique, estre des bestes à laine: vray est qu'il y faut du soing pour les preseruer du froid, du tac, de la gale, du sang, de la pourriture, & autres inconueniens, qui tantost prennent d'vne beste à l'autre, & auoir la peine de les garder aux champs & à la creiche: mais aussi combien de grande commodité prouient il de ces bestes au fermier? Car outre le fien qu'elles font, qui surpasse tout autre en bonté pour la grande substance, vigueur & restaurement qu'il baille à la terre, encores apportét elles autres proffits infinis: comme par leur laine dont sont faicts draps, feutres, bonnets & autres maintes estoffes: par leur peau qui sert de panne ou de cuirs: par le laittage dont sont faits fromages excellents,

comme

comme on peut voir par ceux que la ville de Betune fournit : finalement par la chair laquelle est si excellente en soy, que nul continuel vsage d'icelle ne la rend iamais moins plaisante au manger, & de laquelle certainement se peut dire que si la rareté de ces bestes estoit telle que des faons de biche & autre venaison, il n'est venaison au mõde qui fust de telle requeste & tenue en tant d'estime que seroit la chair du mouton. Et ce que ie vois de singulier en toutes les susdites choses, procedents des bestes à laine, & ce qui est de grande consideratiõ au laboureur, est qu'il n'est aucune d'icelles qui ne soit de prõpt & soudain employ, & dont il n'y ayt plus d'achetteurs que de vẽdeurs, dont le laboureur n'a doute que le debitement luy en soit loing. Car & le fiens proffite tout à l'heure : la laine tondue est enleuee à l'instant : & si tost que le mouton est escorché, l'achetteur de la chair & de la peau se presente. Le formage, ou luy sert pour son disner, ou trouue marchand : & s'il ne veut ainsi destaller la beste, il trouue assez de marchands qui l'achetteront entiere. Qui plus est, s'il ne peut attendre qu'elle soit parcruë & en sa droite venue, pour estre pressé de recouurer argent, il trouue deniers contents de ses agneaux, qui sont soingneusement recueillis par tout. Ne se trouuera donc estrange, si nous enseignons au pere de famille, que sur tout il entende & soit soingneux de sa bergerie, plus que d'autre bestail. Parquoy il establira sa bergerie au lieu plus haut de sa court droit au regard du Soleil de midy : à fin qu'elle soit moins subiecte à humidité, & d'air plus salubre, laquelle sera de telle lõgueur que ses bestes à laine y puissent habiter sans s'entrefouler, dressant tout à l'entour des mangeoires ou rasteliers bas pour les affourrager, il y aura vn plancher entre la bergerie & le comble d'icelle, à fin que les bestes y soyent plus chaudement en hyuer, & que la nege qui perce au trauers la tuile ne tombe sur leur toison, & se liquefiant à la chaleur d'icelles ne leur descende sur la peau & les morfonde. Il aura vn berger pour les mener, qui soit doux, aimant son troupeau, agile, de voix hautaine & bien houppant, souffrant du trauail, bien comptable, & de nature addonné à choses bonnes & honnestes : car peu s'en trouue auiourd'huy de cest estat (principalement pres des villes) qui par leur desidence & long repos, ne s'addonnent à quelque mauuaise pensee, dessein & malice, plustost qu'au bien ou proffit de leurs maistres : en sorte que d'iceux, mal moriginez, iournellement voyons venir plusieurs larcins, pilleries, voleries, ensorcellements, & autres mauls infinis. Au contraire, les premiers bergers d'Egypte & d'ailleurs furent descouureurs de l'astrologie, art de medecine, musique, & plusieurs autres sciences liberales : ie ne sçay si i'y dois adiouster l'art militaire, les principautez & gouuernements des Royaumes : par ce que biẽ long temps ils parquoyent aux champs, & viuoyent sous la cabane plusieurs annees, obseruans par loisir les cours des astres, les dispositions des saisons, & par long vsage & experience marquans les se-

Proffits de la brebis et mouton.

Assiette de bergerie.

Le berger de bonne nature.

Bergers inuẽteurs d'astrologie, &c.

Aucteurs des bergers ancient.

licitez & infelicitez du temps, en sorte que des anciens pasteurs sont venus les gens de sçauoir : en tesmoignage soyent les Hieroglyphiques. Il faut donc en somme vn grand soing & aduis à choisir vn bon berger.

Or i'entens que le bon mesnager pour auoir vn beau troupeau de brebis, achette des brebis non tondues, qui n'ayent la laine grise ou tachee de couleurs diuerses, pour l'incertitude de la couleur. Reiettera, comme steriles, celles qui auront les dents de plus de trois annees, *Signes de bõnes brebis.* choisira celles de deux ans, ayans grand corps, le col long, la laine lõgue, soyeuse, deliee & luisante, le ventre grand & couuert de laine, & grande tetine, grans yeux, iambes longues, & longue queuë. Estimera *Signes de beau belier.* beaucoup le belier qui aura le corps haut & long, le ventre grand & couuert de laine, la queuë longue, & de toison espaisse, le front large & houssu, les yeux noirs & entourez de force laine, les couillons gros, le rable large, les oreilles grandes & couuertes de laine, d'vne couleur, non de diuerses en aucune partie de son corps, bien cornu, & neantmoins de petites cornes tortues & retortillees plustost que droites & ouuertes, la langue & palais tout blanc, à fin que les agneaux qu'il engendrera ayent la toison toute blanche: car s'il l'auoit tout noir, ou le le dessous de la langue entaché de noir, cõbien qu'il soit de toison blâche, ce neantmoins celle des agneaux qu'il engendrera sera meslee & tachetee de noir ou de gris, & à ceste cause de moindre estime & prof- *Belier cornu.* fit. Combien que le belier cornu a ceste incommodité, que se sentant armé par nature, il ne demande qu'à cõbatre, & est plus ardant apres les brebis, les trop importunant: toutesfois il est bien meilleur que ce- *Belier sans cornes.* luy qui est sans cornes, car ce cõgnoissant desarmé, n'est si prompt au *Furie du belier.* combat, & est moins en chaleur. Aussi les pasteurs ont coustume de corriger la chaleur & furie d'vn bouc ou belier importun, luy liant vne forte tablette couuerte de pointes de fer tournees contre le frõt: car cela les engarde de heurter l'vn l'autre, par ce qu'en donnant de la teste ils se blessent eux mesmes, ou en percent leurs cornes pres des oreilles: comme aucuns pasteurs font.

Figure de bergerie. La bergerie, ainsi que la porcherie, sera pauee de pierre de grez, ou de liais, en pendant sur la court, vers la fosse au fumier, ou rosmarin de Beauce, pour l'esgoust des vrines, & assise (comme cy dessus a esté *Ouailles frilleuses.* dit) vers le Midy: car ce bestail, quoy qu'il soit bien couuert, est impatient de la froidure, aussi est-il des chaleurs d'esté : parquoy luy faut faire longue estable, bien basse & assez large. L'assiette des mangeoires sera enuiron pied & demy au dessus de l'aire, & y aura des perches hautes, droites, & assez drues, liees contre lesdites mangeoires, pour empescher que le bestail ne passe au delà de ses rasteliers.

L'office du berger. Le berger tiendra ses rasteliers, & clayes d'entredeux & separation nettes, lesquelles il asseurera si bien qu'elles ne puissent cheoir, & que les beliers ne puissent passer aux meres, ny les agneaux trauer- *Saillie des brebis.* ser aux bestes malades. Aura le soing de faire saillir ses brebis depuis

puis l'aage de deux ans iusques à cinq apres : car la septiesme annee passee elles commencent à deffaillir & tarir : aussi la brebis saillie auant l'aage de deux ans, porte engeance foible, & sans aucune force, ains si plustost elle porte, faudra vendre ses agneaux : l'aage du belier pour saillir les femelles est de trois ans iusqu'à huict : vn belier suffira pour emplir cinquante brebis. Le temps plus propre pour les faire coupler & ioindre ensemble est enuiron le solstice d'hyuer, qui est au mois de Nouembre, à fin que la brebis qui porte sa ventree cinq mois, face ses petits au renouueau, auquel temps elle trouuera l'herbe ne faisant que commencer à fleurir, ains s'en retournera à la maison, les mammelles plaines pour suffire à nourrir ses agnelets, lesquels seront beaux en perfection à Pasques, alors qu'il faudra les vendre aux bouchers. Au surplus quelques iours auant que le belier & la brebis se couplent, leur faut donner à boire eau salee, ainsi la brebis en retiendra beaucoup mieux, & le belier en sera plus en rut: mais apres que la brebis sera pleine, ne luy en faut pas donner, car elle auorteroit. Si le fermier veut que ces brebis luy facent plusieurs masles, sera bon, selon le conseil d'Aristote, obseruer & espier le temps sec : quant la Bize souffle : & faire paistre le troupeau en tirant droit contre ledit vent : & en celuy temps, & en la sorte faire saillir les brebis. Et s'il veut auoir des femelles, il les faut tourner au vent de Midy, & les faire ainsi couurir.

Pour auoir plusieurs beliers.

Trauail de brebis à agneler.

Quant la brebis trauaillera pour agneler, sera soingneux s'il est besoing de luy aider, tirant hors de la matrice le fruict entier s'il vient de trauers, ou ne peut sortir. Car ce bestail trauaille en agnelant, aussi bien que les femmes en enfantant : & souuent, d'autant qu'il est ignorant de raison, il trauaille d'auantage à mettre hors son agneau. L'agneau dehors, le faut leuer & tenir droit : puis l'approcher des tettes de la brebis, pour l'accoustumer à tetter sa mere, non toutesfois auant qu'elle soit vn peu traicte de son premier laict qui pourroit nuire à l'agneau. Puis sera enclos auec sa mere les deux premiers iours apres qu'il est nay, à fin qu'elle l'entretienne en chaleur, & qu'il apprenne à la congnoistre : ce pendant faut estre soigneux de bien nourrir la mere du meilleur foin que lon pourra trouuer, & de quelque peu de son auec du sel parmi, la tenir en l'estable bien close & fermee, ne permettre qu'elle sorte de trois ou quatre iours : luy porter de l'eau pour boire quelque peu tiede, en laquelle ayt vn peu de farine de millet & de sel: luy traire son premier laict, à cause qu'il n'est pas bon. Et si tost que son agneau commencera à la congnoistre, on le pourra lascher pour aller paistre aux champs, & tenir l'agneau enfermé en vn tect, chaud & obscur, iusques à ce qu'il commence à follastrer, duquel tect sera lasché au matin & au soir pour estre alaicté de sa mere à l'allee, & au retour des champs. Et apres qu'il sera vn peu plus fort, on luy donnera dedans son estable du son ou du foin le plus menu & meilleur que lon pourra choisir pour l'empescher pen-

Traictement d'agnelets.

Agnelets pour faire troupeau. dant que les meres sont aux champs.

Le sage berger ne tiendra pour remplir son troupeau, que les plus gros, plus corpulents, plus forts aigneaux, & qui supporteront facilement l'hyuer, & enuoyera le reste à la ville pour vendre : en retiendra tousiours vn assez bon nombre pour supporter & reparer le defaut qui en pourroit aduenir des morts ou des malades : & aduisera que le nombre du troupeau soit tousiours en nombre impair, par ce que ceste imparité de nombre par obseruations anciennes en plusieurs choses a esté de tout temps receuë pour chose diuinement disposee à felicité & bon heur, comme ayant en soy vne occulte merueille d'efficace & perfection de vertu naturelle tendant à tout bien. A ceste cause on tient pour certain que le troupeau qui est en nombre impair, se conserue en trop plus de santé & de duree que celuy qui ne l'est pas.

Nombre impair proffite en vn troupeau.

Chastrer agneaux. Le sage berger ne chastrera ses agneaux qu'ils n'ayent de cinq à six mois, & pour les chastrer vsera des moyens qu'auons descrit à chastrer les veaux. Sur l'hyuer il les affourragera des meilleures gerbes de la grange, & en rastelera souuent les essais, qui puis apres pourront seruir de lictiere aux vaches, & aux cheuaux.

Fourrage de brebis. Au defaut de gerbes, il les pourra affourrager de frondes ou feuilles d'ormeaux, ou de fresne qu'on aura amassé en la saison : ou de foin d'Automne, qu'on appelle regaing. Le Cytisus leur est bon, si trouuer se pouuoir en ces païs froids, laquelle est tant aymee & recherchee des cheures, estans par son vsage rendues fecondes en laict: aussi est la vesse: toutesfois les pailles de potages ou legumes leur seront necessaires, quand ils ne pourront auoir autre chose, & que tout autre fourrage leur sera failli.

Temps de mener paistre les brebis. Quant est du temps pour les mener paistre, en Hyuer, Automne & au Printemps les tiendra clos au matin, & ne les conduira au champs iusques à ce que le iour ayt osté la gelee de dessus les terres : car en ce temps l'herbe gelee leur engendre vne distillation & pesenteur de teste, & lasche le ventre. En Esté au poinct du iour menera son troupeau à la fraischeur, que l'herbe tendre est couuerte de la rosee : & sur le midy par les chaleurs cherchera les vaux ou l'ombrage de quelque heurt, pour garenrir ses bestes de l'ardeur du soleil: ou bien quelque vieil chesne estendant ses rameaux, ou les forests qui facent ombrage. Et par ce que ce bestail est fort tendre de la teste, ains reçoit grande offense du Soleil, sera soingneux en esté durant les grandes chaleurs, d'obseruer quand les iours caniculaires commencent, à fin que deuant midy il conduise son troupeau en allant vers Occident, & apres midy vers Orient. Car c'est chose de grande importence, que la teste des brebis qui paissent, soit tournee au contraire du Soleil, qui nuit souuent à tel bestail, lors que la Canicule commence à se monstrer.

Abbreuuer es brebis. En temps froid & humide comme en hyuer & au printemps, les abbreuuera

abbreuuera seulement vne fois le iour : en esté deux fois, à sçauoir quatre heures apres Soleil leuant, & au soir apres que la chaleur est cessee & appaisee.

Les gouuernera auec vne grande douceur, comme il est tres-requis à tous pasteurs de quelque bestail que ce soit, qui doiuent plustost estre & se monstrer conducteurs & guides de leur bestail, que seigneurs. Les conduisant au champ, doit tousiours aller deuant son troupeau pour l'empescher d'entrer és champs où les herbages sont mauuais & dangereux, & sur tout où l'eau y soit croupie, ou que le lieu ayt esté baigné de quelque rauine & orage, à cause que paissant là ne faudroyent en moins de quarante iours estre attaintes, & mourir sans qu'elles puissent estre secourues. Tiendra plustost des chiens blancs que d'autres couleurs à la suitte de son troupeau, & luy mesme aussi doit estre habillé de blanc: par ce que les brebis sont si craintiues de leur naturel, & dez qu'elles voyent vne beste d'autre couleur, elles se doutent soudain que ce ne soit le loup qui les vienne deuorer: ses chiens doyuent auoir vn collier de fer au col, garni de bonnes pointes aigues, à fin que plus gaillardement ils combattent contre le loup ayant vn tel auantaige, & que le loup aussi ne les estrangle : s'il aduient que ses brebis soyent escartees, pour les faire aller ou rallier & reduire ensemble, ou les garder d'aller en dommage, ou pour les appeller, il doit crier & siffler apres, en les menaçant de sa houlette: ou leur halant son chien qu'il aura tout duict à luy faire ce seruice, mais ne leur doit rien ietter : ne s'esloigner loing, & n'estre couché ny assis : il doit leur accoustumer deux cris, vn plaisant & hautain pour les faire aller auant, & pour les appeller vn autre cri, à fin que les brebis oyans ces deux cris differents, facent ce que par vn chacun d'iceux sera commandé. S'il ne chemine il doit estre debout, à fin qu'il soit comme vne haute guette sur son bestail, & qu'il ne laisse separer des autres les plus tardiues, & les plaines ou emprainctes, quand elles ne se hastent, & les legieres & celles qui ont aignelé, lors qu'elles courent, & qu'vn larron ou quelque beste deçoyue & surprenne le pasteur qui s'amuse. Doit quelquefois les resiouïr en paissant ou par chansons, ou par son flageol, & musette: car les brebis en paistront plus auidement, ne s'escarteront pas tant, & luy obeïront mieux. *Berger doux.*

Ne les conduira qu'és terres labourees & guerets, aux coustaux herbus, aux hautes fustayes, ou bien és prez qui ne sont humides & moites : iamais és marais ny és forests, ny és lieux ou sont espines, glotterons & chardons: car cela les fait grateleuses, & gaste leur laine. Encores n'est-il si bonne pasture ne si bon pastis, que par long temps, & en vsant continuellement, le bestail ne s'en fasche & ennuye, si le pasteur prudent n'y donne remede, en meslant du sel parmi leur fourrage, ou l'arrousant en vne aire auec saumure ou lie d'huile, qui leur seruira de sausse & d'appetit.

Parc du bergeren esté. En grand esté viendra auec son troupeau au giste,& se parquera au milieu des iacheres,& fera ses separations de clayes à la façon de l'estable, hors mis la couuerture: & aux quatre coings de son parc asserra ses chiens pour sa sentinelle & guet, & se logera au milieu d'iceluy parc,dans sa cabanne de bois,qu'il roulera ça & là,à mesme qu'il chãgera de champ & de parquage.

Cure de la bergerie. Ne curera sa bergerie qu'vne fois l'annee, qui sera incontinent apres l'Aoust,ou bien en Iuillet, quand les troupeaux sont parquez. Iamais en Automne ne sur l'Hyuer, car la fiente leur sert de chaleur. Tout aussi tost le fermier fera porter ce fié aux plus maigres endroits de ses terres, & le laissera là par tas essuyer le reste de l'esté iusques en Octobre,qu'il le fera espandre par le champ,ou le meslera auec de la marne pour en fumer & marner ses terres:combien que le marner ne doit estre iteré si souuent que le fien: pour ceste cause aura ceste discretion de n'en mettre en vn mesme endroit que de cinq en cinq ans. Sera bon apres que la bergerie sera nettoyee,de la perfumer auec cheueux de femmes, ou corne de cerf, ou ongle de cheure: pour chasser les serpents & autres bestes qui portent souuentesfois dommage à ce bestail.

Saison de tondre. Fera tondre ses troupeaux à la premiere Canicule du Printemps, si c'est en lieu chaleureux & austral,& en lieu froid & moins eschauffé, enuiron la fin de Iuillet, iamais en esté ny en hyuer, & n'y entendra que depuis les huict heures du matin iusqu'au midy en temps serain, sans vent, & la Lune estant au decours. Puis aux tondues, fera passer sur la peau à main seiche, de l'huyle & du vin meslez ensemble pour les reconforter, & s'il y a escorcheure, y adioustera cire fondue, ou poix liquide, auec sein doux: cela les guarist & preserue de la rongne, & faict que la laine en reuient plus douce & plus longue.

Pour maintenir ses brebis en bonne disposition, leur donnera des bayes de laurier secs auec sel,commençant incontinent apres qu'elles ont agnelé,& continuant iusqu'à ce qu'elles aillent au belier: par ce moyen, elles seront grasses,saines & abondantes en laict:quand elles seront pleines faut cesser,de crainte qu'elles n'auortent: ne doyuent boire si tost apres ceste viande.

Maladies des brebis. La brebis est subiecte au mal de la rongne, de la toux, & sang, qui est vn extreme mal de teste, & à la peste.Ces trois dernieres maladies sont incurables & contagieuses,en sorte que l'vne d'elles infectee de l'vn de ces maux,fait mourir les autres.Et alors faudra leur faire changer d'air & d'estable,& ce pendãt curer la leur,& la rafraichir de paille bien haute & menue, & parfumer l'estable par plusieurs iours auec thym, rosmarin,geneure,pouliot,mariolaine,baume,coq, basilic, & autres herbes odorantes: & soudainement faut donner aux autres sel auec vn quart de souphre meslez ensemble,qui les purgera & garãtira de ceste infection.Telles maladies leur aduiennent pour auoir mangé

de mauuais herbages,ou beu quelque eau croupie, ou que le lieu où ils paiſſent ayt eſté baigné de quelque orage ou rauine:en quel cas ne faillent iamais en moins de quarante iours de tomber malades:parce pour obuier à tels inconuenients, le bon berger doit touſiours aller deuant ſon troupeau, pour l'empeſcher d'entrer és champs où il ſçait eſtre quelque occaſion de tels inconuenients.

Pour la rongne de la brebis faut faire onguent de poudre de ſouphre,de racine de ſouchet, autant d'vn que d'autre, incorporez auec le blanc raſis,camphre, & cire,pour en faire onguent:puis apres en auoir frotté par trois ſoirs ladite brebis,la faut lauer auec de la leſſiue, d'eau de mer,ou ſaumeure,& pour la derniere fois auec eau commune. Le meſme remede ſert à la brebis pouilleuſe. *Rongne de la brebis.*

A la toux, ſi elle dure, faut leur faire boire du matin auec le cornet huile d'amende douce, & quelque peu de vin blanc,le tout tiede, & leur bailler paille fraiche,& leur faire manger du pas d'aſne: car c'eſt volontiers en la ſaiſon du temps noueau,que ce mal leur prend: & ſi c'eſt autre temps,on leur pourra offrir quelque peu de fenugrec concaſſé auec cumin,& de la dragee aux cheuaux. *Brebis pouilleuſe.* *Pour la toux des brebis.*

L'herbe dite renouee & centinodia,eſt fort mauuaiſe à la brebis: car ſi elle en mange tout le ventre luy enfle,eſcumant vne humeur ſubtile & fort puante. Il faut ſoudain la ſaigner ſous la queuë, en la partie qui eſt prochaine des feſſes: auſſi ne ſera moins bonne la ſaignie de la veine qui eſt en la babine & leure de deſſus.

Pour la courte haleine,luy faut fendre les nazeaux ainſi qu'aux cheuaux,ou bien leur couper l'oreille l'vne apres l'autre. *Courte haleine.*

Aux brebis qui ont la fieure, il eſt beſoing de tirer du ſang du talon, ou entre les deux cornes du pied, ou des oreilles, & les garder de boire tant ſoit peu. Le plus ſouuerain remede pour les guarir de la fieure, comme auſſi de pluſieurs autres maladies, eſt de faire cuire en eau & en vin l'eſtomac d'vn belier, & leur donner à boire du brouët. *Fieure de brebis.*

La morue de la brebis,comme celle du cheual,tient tellement dans les poulmons, que ny par ſaignee ny par potions ne ſe peut abbatre.Le ſingulier remede eſt,d'eſtouffer la beſte,ſi le mal continue deux iours ſeulement:car les autres tant maſles que femelles, ſont friandes de ce qu'elles laiſſent ſur le bord du raſtelier,& le lechant,bien toſt apres en prennent le mal.Quelques amuletiers,pluſtoſt que muletiers, diſent qu'il leur faut pendre au col vn crapaut de vigne encore viuãt, enclos dans vn ſachet de toille neuue, & luy laiſſer l'eſpace de neuf iours:autres,qu'il le faut remettre aux herbes,ſi c'eſt vn cheual: & vne brebis en paſturage particulier: autres diſent, qu'il faut piler aulx & ſauge franche enſemble, & en faire vn breuuage auec fort vinaigre, ſoit au cheual,ſoit à la brebis,ou autre beſte: autres leur font aualer vne cueilleree d'eau de vie auec mitridat:rien n'y fait,ſinõ qu'elles meurent alterees des poulmons,& auec la toux de brebis,phthiſiques.Au- *La morue.*

tre remede à ce mal ne se trouue que la voirie.

Cloux de brebis. Les cloux qui tourmentent les brebis, sont guaris auec alun, souphre, & vinaigre meslez ensemble, ou auec pomme de grenade tendre, auant qu'elle cômance à grener, broyee auec alun & bien peu de vinaigre: ou auec noix de galle bruslee & raclee auec gros vin, & mise dessus.

Feu S. Antoine de brebis. Le feu sainct Antoine, que les bergers appellent feu volant, est difficile à guarir, par ce qu'il n'y a medecine ne ferrement qui le puissent guarir. On n'y peut faire autre chose que les fomenter de laict de cheure: & le meilleur est, de separer du troupeau la premiere brebis où ce mal prend.

Pour le sang des brebis. Le sang est vn estourdissement, qui les prend vers la grande Canicule, de sorte qu'elles tournent, bronchent, & sautent sans nulle cause: & si vous leur touchez le frôt & les pieds, vous les trouuez en chaleur extreme. A cela faut promptement, auec le cornet aguisé, leur inciser la veine qui est sur le nez, & iustement au milieu d'iceluy, le plus haut que faire se pourra. Soudain la beste s'esuanouït, & tantost apres reuient ou à bien ou à mal, plus toutesfois au dernier qu'au premier. Aucuns bergers ont esprouué la saignee de la tempe à petite quantité, & s'en sont quelquefois bien trouuez, comme ceux qui à la toux & morfondure leur ont faict aualer vne cueilleree d'eau de vie auec mithridat.

Pour la peste de la brebis. A la peste n'y a non plus de remede aux bestes qu'aux personnes: & croy que ce bestail, ainsi que le pourceau, pour la grande puanteur de son ordure, y est plus subiect que nul autre: mais pour precaution & contregarde, a esté aduisé de souuent perfumer leur creiche auec des herbes odoranres susdites, comme le pouliot, le baume sauuage, la rhue, auec des grains de geneure: & souuent leur faire manger parmi leur mangeaille du melilot commun, au lieu de franc melilot, & de môtaigne, que lon nomme cytisus, & du pouliot sauuage: encores est bon l'origan, ou baume sauuage, tant à cela qu'à la toux.

Si la brebis deuient boiteuse, pour l'attendrissement des ongles amollies, pour auoir demeuré longuement en sa fienre, si bien qu'elle ne puisse cheminer: faut luy coupper le bout de l'ongle gasté, & mettre dessus chaux viue, luy liãt dessus auec linge, & ce l'espace d'vn iour seulement: le iour ensuyuant y mettra du verd de gris, faisant ainsi alternatiuement, iusqu'à ce que l'ongle soit fortifiée.

Sangsue engloutie. Si la brebis a englouti vne sangsuë, faut luy mettre dans la gueule fort vinaigre qui soit chaud, ou huile.

Apostume. Si elle a quelque apostume en la superficie de la chair, on la doit ouurir, & mettre en la playe sel pilé menu & bruslé, auec poix fondue.

Brebis plaine. Quand la brebis est pleine, si elle a la lãgue noire, c'est signe qu'elle fera des agneaux noirs, si elle l'a blanche, ses agneaux seront blancs: si de diuerses couleurs, l'agneau sera de diuerse couleur.

Loup. Le loup ne fera aucun tort aux brebis, si vous liez au col vn ail sauuage

nage à celle qui va la premiere.

Aussi est bon secourir les agneaux, soit qu'ils ayent la fieure, ou quelque autre maladie: s'ils sont malades, les faut separer de leur mere,& leur donner à boire laict de leur mere, auec autant d'eau du ciel, s'ils ont la fieure. Souuent leur aduient vne rongne & gratelle au menton, apres auoir mangé des herbes couuertes de rosee. Le remede est, prendre de l'hyssope, & autant de sel, broyez ensemble, & en frotter le palais, la langue, & tout le museau, puis lauer les vlceres de vinaigre, & apres les oindre de poix liquide auec graisse de pourceau.

Maladies des agneaux.

Gratelle du menton.

Donnez vous garde de manger des pieds de mouton, esquels vous n'aurez osté vn petit vermisseau qu'on y trouue entre les deux ongles: car ce vermisseau auallé apporte vn vomissement, vne nausee & grand' douleur d'estomac. Quant au reste, la presure de l'agneau beuë, est bonne contre toutes sortes de venins. La fressure ou poulmon du mouton recentement tué, appliquee sur la teste, est souueraine pour les phrenetiques, & ceux qui sont assommez de grand' douleur de teste. Le poulmon de brebis deseiché & mis en poudre, guarir les mules qui viennent aux talons. La peau du mouton recentement tué, appliquee sur les parties du corps froissees ou battues, ou marquees de scions de verges, ou foulees est soudain & singulier remede, moyennant qu'elle n'ayt receu la dent du loup. La laine du mouton ou brebis appaise les douleurs & tumeurs des parties ausquelles elle est appliquee, moyennant qu'elle n'ayt esté blessee ou touchee des dents du loup: car au lieu d'oster les douleurs, elle les augmenteroit & exciteroit d'auantage. Qui plus est, ainsi que recite Plutarque en ses Opuscules, la laine de mouton ou de brebis touchee des dẽts du loup est plus subiecte à engendrer des poux: au contraire de la chair laquelle est renduë plus tendre & plus delicate de ceste morsure, d'autant que l'aleine du loup est si chaude & si ardante qu'elle fond & digere les mesmes os dedans son estomach. La chandelle faicte de suif de mouton ou de belier, pur & sans autre mixtion, mise dedans le coffre aux habits ou au linge, les garde des souris. Fiente de brebis auec vinaigre guarit toutes verruques pensiles, tous furunçles durs, & toutes manieres de cloux.

Pieds de mouton.

Presure d'agneau.

Fressure de mouton.

Poulmon.

Peau de mouton.

Laine de mouton.

Morsure de loup.

Chandelle de suif de mouton.

Fiente.

Le Cheurier. CHAP. XXV.

BEaucoup a de pays en nostre Europe, & particulierement en quelques endroits de nostre France, qui n'ont commodité ny abondance de bestail plus grande que la cheure, de laquelle ils recueillent laictages beaucoup meilleurs & plus sains que des brebis, & ce qui s'ensuit, sans la commodité de la peau, & du poil, mesme dont lon fait le camelot en Turquie, & encor sans la vente des petits en leur saison, qu'ils equipollent aux meilleures viandes, qui lors ne se pourroyent trouuer. Car c'est le temps que les oiseaux s'apparient, & les grosses bestes sont en rut, ou de bien

Camelot de poil de cheure

Cheureaux bien estimez.

peu de temps en sortent des petits, qui ne se doiuent comparer à l'agnelet de ceste mesme saison: en tesmoignage des practiciens rotisseurs, qui subtilement entent la queuë d'vn cheureau au quartier de l'agnelet, qui autrement se trouue auoir la chair coriace & fade, sans aucune delicatesse que du laict.

Tromperie des rotisseurs.

Nourriture de la cheure.

La cheure se nourrit quasi de rien: elle broutte, & se paist de toutes sortes d'herbes, d'espines tant soyent elles poignantes, par les hayes, buissons, halliers, mesmement de choses venimeuses: rongent toute sorte de bois, sur tout les fruictiers: s'amusent à lescher les murs & rochers humides & salpetreux, si bien qu'on ne vid onc cheure mourir de faim. Elle se paist communément de plus solide viande que la brebis, & monte en païs plus esleué, & où le Soleil a plus grande force: elle est de plus grand trauail & exercice, & de plus forte & robuste nature. C'est pourquoy les anciens en ont faict cas, comme encore lon fait au païs des montaignes: nous, si peu que nous en auons, leur donnons estables & gouuerneurs communs aux oüailles, & mettons le bouc à part comme le belier. Son estable doit estre pauee de pierres, ou naturelles, ou mises par artifice: car on ne fait point de lictiere à ce bestail, d'autant que plus volontiers il se repose sur la terre toute nuë & dure, qu'ayant de la lictiere pour s'y coucher: voire souuent il dort sur la pointe d'vn roc, ou de quelque coing precipiteux de montagne, exposé au Soleil ardant, plustost qu'il ne feroit à l'ombre, & gisant sur l'herbe fraische & molle, ains est vn bestail de bigearre complexion: & pource ne faut s'esbahir si à l'homme qui est bigearre & diuers en ses façons de faire, on luy attribue le nom & tiltre de capricieux.

La cheure est de grande recommandatiõ aux pays de montaignes.

Et pource que nous sommes distans & separez du Languedoc, de l'Auuergne, & des montagneaux de Sauoye, ausquels ceste nourriture pour la commodité du païs, est de plus grande recommandarion, nous en ferons description plus courte, tant pour leur gouuernemẽt, que nous faisons pareil à celuy de la beste à laine, comme par ce que ces deux bestiaux habitent sous vn mesme roict & creiche, & ont nourriture semblable, & quasi sont traictees de mesme façon, & conduites en mesme troupeau.

Office du cheurier.

Le cheurier diligent nettoyera tous les iours leur estable, & ne souffrira qu'il y demeure du fien, ou de l'humidité, ou qu'il s'y face de la fange, qui sont toutes choses contraires aux cheures. Iceluy doit estre de la condition de la cheure, c'est à dire, adextre, courageux, rude, difficile, diligent, patient, alaigre, & hardy, & qu'il aille par les rochers, par les deserts, par les buissons, non pas qu'il suyue son troupeau comme les pasteurs d'autre bestail, mais qu'il soit tousiours deuant. Il n'en doit auoir en sa garde plus de cinquante, par ce que ce bestail est sot & dissolu, facile à s'espandre çà & là, contraire à la brebis, qui se contient, & ne dõne peine aucune à son pasteur pour sa garde. Il se donnera garde de les laisser repaistre en lieux froids, car le froid

leur est sur tout dommageable : les menera aux champs au poinct du iour, tandis que la rosee chet, à fin que paissans l'herbe ainsi arrousee, elles s'en puissent retourner à la maison sur les neuf heures les mammelles pleines de laict : puis sur les trois heures on les renuoye aux champs où elles paissent iusqu'au soir. Au temps d'hyuer il les pourra mener aux champs sur les neuf heures iusqu'au soir, sans que le serain ny le froid tant soit il violent leur nuise aucunement, tant sont elles de forte & robuste complexion: vray est quand le temps est fascheux ou pluuieux, ou plein de neige en hyuer, il les tiendra en l'estable, & les nourrira de petits tendrons d'herbes cueillis dez le mois de Septembre, seichees au Soleil, puis gardees au fenil ou autre tel lieu, hors de pluye. Il les fera coupler & couurir en Automne, auant le mois de Decembre, ainsi que les brebis : à fin qu'au nouueau temps que les arbres boutent, & les bois commencent à ietter nouuelles feuilles, elles cheuretent. Quand il voudra que ses cheures ayent beaucoup de laict, il leur baillera à manger suffisamment de la quinte feuille, ou leur liera à l'entour du ventre du dictamus, ou les menera paistre en lieu où il y en ait grande quantité. *Saillie de cheure.* *Abondance de laict de la cheure.*

La bonté de la cheure se doit estimer, si elle a plus d'vn an, & n'a passé les cinq, si elle a le corps ferme, grand & leger, le poil espais, les tetins grans & gros, large dessous la queuë, & de leurs cuisses: de couleur plustost rougeastre & noire que blanche: car encores que lon die que les blanches soyent plus abondantes en laict, les rougeastres & noires sont plus gaillardes & dispostes: non cornues plustost que cornues: car celles qui n'ont point de cornes n'auortent pas si tost, & demeurent plus commodément auec les brebis que les cornues. *Signes de bonne cheure.*

Le bouc aussi sera de prix, s'il n'a passé cinq ans, par ce que facilement à raison de sa chaleur excessiue il enuieillit, qui ayt le corps grand, iambes grosses, le col plein & court, les oreilles pendantes & grandes, la teste petite, le poil noir, espez, net & long, sans cornes: car celuy qui a des cornes, pour sa petulance & importunité est dangereux, qui a aussi sous les maschouëres deux glandes barbues. *Le bouc.*

Les proffits que le fermier pourra auoir de ses cheures, sont le fien soit en les parquant en ses guerets en temps d'esté, soit de la bergerie: les cheureaux dont la chair est en si grandes delices: la peau de cheure dont lon s'aide à faire des gands, des chamois contrefaits, des cordouans ou marroquins, & tous les sacs ou vases esquels on met les huyles à porter çà & là: la peau du bouc dont sont faites ces excellentes peaux de cordouã ou marroquins, si requises és escarpins & colets: le suif de bouc dont les Medecins se seruent & trouuét tant singulier és dysenteries : la peau de cheureau dont lon fait des gands gentils, douillets, & mols, des bonnes ceinctures, bourses, & esguillettes. Et les formages qui seront façonnez de mesme sorte, que les formages de laict de vache. Il est vray qu'on les fait tous en façon de petits angelots tenues, & ceux cy sont les formages si excellents qui iadis se *Proffits de la cheure.*

faisoyent à Nismes, ainsi que Pline recite, mais à present Bans, qui est en la mesme Prouince, en a le pris.

Façon de sacs de cheure. Or quant à la façon des sacs de cheures, esquels nous voyõs iournellement les huyles estre apportees pardeçà de Prouence & Languedoc: faut premier couper à la cheure morte la teste seule, rez du col, & les pieds, à la seconde iointure des iambes, puis escorcher le reste des iambes iusqu'à la nature de la beste, par apres renuerser toute la peau, & tenir le poil par dehors, la saler par deux ou trois fois, & frotter auec sel à tout la main tresbié toute la peau, puis l'accoustrer & mettre en vase, ou sac à huyle, cõme lon s'en sert: la faut neãtmoins tousiours tenir pleine, enflee, & haut attachee, à fin que ne touche point en terre, car autrement elle seroit rongee de la vermine.

Beurre de laict de cheure. Elle ne fera estat d'en tirer du beurre pour en faire amas: car le laict de cheure n'a si grande graisse en luy, qu'on en peust tirer que bien peu, & mal à peine, & celuy qui en est tiré est blanchastre, dur, & tient du goust de suif, aussi n'en tire on point és païs de Languedoc & Prouence, où les excellents formages, qu'ils appellent formageons, se font.

Cheure iamais n'est sãs fieure. Maladies des cheures. Quant aux maladies de la cheure, iamais elle n'est sans fieure en ce païs: de faict que si la fieure la laisse quelquesfois, elle meurt: outre les maladies des brebis, ausquelles la cheure est subiecte, elle est affligee principalement de trois, à sçauoir, hydropisie, enfleure apres la portee, & le mal sec. Hydropisie luy suruient par trop boire d'eau, & alors la faut inciser sous l'espaule, & tirer par là toute l'humidité superflue, puis guarir la playe auec poix liquide.

Matrice enflee. Apres qu'elle aura porté, si la matrice est enflee, ou si l'arriere faix ne s'est bien porté, il leur faut faire aualler vn grand voire plein de fort bon vin.

Mal sec. Le mal sec luy suruient durant les grandes chaleurs, qui luy deseiche tellement les mammelles, qu'elle deuiẽt aussi tarie que du bois, faut luy frotter les mammelles auec laict gras: quant aux autres maladies, la faudra secourir de tels remedes, qui ont esté dits pour les brebis.

Chair de cheure. La fermiere qui aura la santé de ses gents en recommendation, ne leur fera manger chair de cheure, sinon en grande cherté & disette, par ce que l'vsage de telle chair engendre le mal caduc, autrement nommé le mal sainct Iean. Aussi les anciens auoyent en si grand' horreur ceste chair, qu'ils ne la vouloyent ny toucher ny nommer: toutesfois si necessité contraint d'en mãger, ainsi que plusieurs villageois font qui ont cheures en abondance, & lesquels en complissent leur saloir, ou que l'auarice le suade, la faut faire cuire à pot descouuert en grande quantité d'eau, auec force espices & cloux de girofle, & encores n'en manger qu'apres qu'elle sera refroidie. Elle pourra tirer quelque proffit pour la santé de ses gens, de la cheure & du bouc.

Laict de cheure. Car le laict de cheure est fort souuerain pour les duretez de ratte, si la cheure a esté nourrie quelque espace de temps auec feuilles de lierre. La liqueur ou ius rougeastre, & cõme sanglant qui degoutte du foye de cheure rosty, est bonne pour les yeux debiles.

Sang. Le sang de cheure ou de bouc

bouc fricassé, appaise le flux de ventre. Le sang de bouc endurcy & coagulé, est souuerain contre le calcul. Poudre faicte de corne de cheure bruslee, nettoye & blanchit les dents : beuë auec eau rose ou de plantain appaise le flux dysenterique & le cruente. La fumee yssant de la brusleure de la corne de cheure chasse les serpents de quelque part qu'ils soyent. Le fien de cheure appliqué en forme de cataplasme, resout les parotides, bubons, gouttes sciatiques, & autres apostumes : principalement si on le mesle auec farine d'orge & oxycrat : ou auec beurre frais & lie d'huyle de noix. Qui plus est cinq crotelettes de fiente de cheure beues auec deux doigts de vin blanc l'espace de huict iours tous les matins guarissent la iaunisse.

Sang de bouc.

Corne de cheure.

Fien de cheure.

Le Chenil. CHAP. XXVII.

AV berger tenant aussi l'estat du cheurier en ceste police rurale, appartient la charge du chenil, tant pour ce que la necessité veut qu'il ait des limiers pour combattre & donner la fuite aux Loups : des bracques & barbets, pour la queste de ce qui se presente quelquesfois par les champs, ou qui eschappe à l'improuiste és fleuues ou estangs : comme aussi des dogues, desquels le fermier luy donne la charge, pour la garde de sa maison, desquels y en a tousiours vn ou deux, qui soit sedentaire le iour, & enchainé à vn poteau esleué en la court, à gauche de l'entree d'icelle, pour donner aduertissement des estrangers entrans ou sortans, & faire effroy à ceux qui y viendront mal faire : lequel la nuict sera hors d'attache, & meslé parmy ceux qui seront reuenus des champs, pour les enhardir au besoing, & voltiger & garder la court, tant pour la defense des larrons, comme pour estranger les bestes sauuages, qui la nuict se presentent à la queste. C'est donc à luy la charge de les nourrir, nettoyer, espousser, chastier, dompter, apprendre & dresser à ce qu'il est besoin qu'ils facent : & pour cest effect, le fermier ne luy espargne le gros colin, qui se fait propre pour eux à chacune fournee, sans ce qu'il leur vient de surcroist à leur queste, tant domestique comme champestre. Il aura aussi le soing des coliers d'iceux chiens, les faire baigner à la Canicule, pour peur de la rage, les faire coucher fraischement & mollement apres le trauail : aussi de les esieusner pour les rendre auides & prompts à la queste, qu'il attendra d'aguet auec son arbaleste ou pistolet, si le gibier se presente la part où il se trouuera.

Limiers.

Bracques.

Barbets.

Pour obuier à la rage des chiens.

I'entens donc que le pere de famille face estat d'auoir trois sortes de chiens en sa maison. L'vne que lon appelle chiens de garde contre les secrettes embusches des larcins des hommes : l'autre que lon nomme chiens de berger, pour resister aux violences & outrages des hommes & des bestes sauuages, & les repousser : la tierce, de chiens.

Trois sortes de chiens necessaires à la maison rustique.

de chasse : & ceux cy ne proffitent de rien au laboureur, mais plustost l'empeschent de son labour, & le destournent de sa besongne. Nous parlerons donc seulement de ceux qui sont pour garder la maison & le bestail, & reseruerons les chiens de chasse pour le septiesme liure, où traitterons quelque petit mot de la chasse.

Quel doit estre le chien de garde.

Le chien qui est destiné pour la garde de la metayrie doit estre de grosse & grande corpulance, ayant le corps entassé en quarré, & pluſtost court que long : qu'il ayt la teste si grande & grosse, qu'il semble que ce soit la plus grande part de son corps, la chere tirant à celle d'vn homme, la gueule grande & fenduë, grosses leures, aualees, le col gros & court, les oreilles grandes & pendantes, les yeux noirs ou azurez, ardans & estincelans, la poictrine large & veluë, les espaules larges, les iambes grosses & veluës, la queuë courte & grosse, qui est signe de force : car la longue & deliee n'est que signe de vistesse : la patte & les ongles grans, l'abboy gros, haut & espouuantable : doit estre cruel mediocrement, car le doux flatteroit les larrons, & le trop cruel assaudroit les familiers & seruiteurs : sur tout vigilant & de bonne guette, non vagabond, courant çà & là, mais rassis & posé plus que hastif : doit estre noir, à fin qu'il soit de iour plus affreux au larron, & de nuict il ne puisse estre apperceu de luy.

Quel doit estre le chien du berger.

Le chien de berger ne doit estre tant gros & pesant, que celuy de la metayrie : toutesfois aussi fort & robuste, & aucunemẽt prompt & leger. Car on le prend pour combattre & pour courir, attendu qu'il doit guetter & chasser les loups : & s'ils emportent quelque chose, les suyure, & leur oster la proye : parquoy vaut mieux pour ceste fin qu'il soit plus long que court & quarré : car toute beste de corps long est de plus grande & meilleure course que celle qui l'a court & quarré. Doit estre blanc, à fin que le pasteur le puisse plus facilement discerner d'entre les loups, & le congnoistre tant en l'endroit de la nuict, qu'on dit entre chien & loup, que mesmes en la grande obscurité d'icelle. S'il est au demourant de ses membres comme le chien de la metayrie, il sera bon. On leur donne à tous deux mesme chose à manger, comme pain bis, farine d'orge auec laict clair, broüet tiede, & febues cuites. Le berger à qui en appartient la charge, ne les laissera coupler, ne masle ne femelle, auant qu'ils ayent vn an, & iusques à dix ans, non plus tard. Ostera à la chienne sa premiere portee : car estant ieune & neuue, elle ne nourrit bien ses petits, & telle nourriture l'empesche de croistre tant en grandeur qu'en grosseur : aussi que les chiens de la premiere laicte sont de chetiue venuë, & pour la plus part subiects à la rage. Six mois apres que la chienne aura chienneté, ne laissera sortir ses petits iusques à ce qu'ils soyent forts, si ce n'est pour s'aller esbattre auec leur mere, de crainte que à bondir les fosses ou les hayes ils ne se rompent & essilent. Ne permettra qu'ils soyent nourris d'autre laict que de celuy de leur mere : & s'il aduient qu'elle en ait

Nourriture des chiens.

Couplement de chiens.

Le traittement des petits chiens.

en ayt defaut, leur baillera du laict de cheure iusques à ce qu'ils ayent quatre mois : ne leur imposera noms forr longs, à fin que quand on les appellera, ils entendent plustost. Aussi ne faut-il que leur nom soit plus bref que de deux syllabes. Quand les petits auront quarante iours, leur rompra le bout de la queuë, & tirera vn nerf qui passe du long des nœuds & iointures de l'eschine, iusques au bout de la queue: cela fera qu'elle ne s'allongera plus, & les engardera d'enrager. Se fera suyure de ses chiens: & le moyen pour ce faire est, comme lon dit, de leur donner quelque fois à manger des grenouilles cuites, ou pour le plus certain leur bailler fel broyé, ou bien leur presenter quartier de pain que lon ayt long temps tenu sous les aisselles, en sorte qu'il soit quelque peu moite de la sueur d'icelles: ou leur faire sentir l'arriere faix d'vne autre chienne, qui soit lié en vn drapeau. Mesmes aura quelque arr & moyen de n'estre point abbayé ny assailly des autres chiens, tant rauissans soyent-ils : & pour ce faire tiendra en sa main l'œil d'vn chien noir arraché de son viuant, ou pour le plus certain, l'œil ou le cœur d'vn loup, ou la langue d'vne louue. Les incitera à se battre l'vn contre l'autre frappant les mains, & cependant gardera qu'ils ne soyent vaincus, à fin qu'ils ne deuiennent timides & craintifs, & sans nul courage. Ne permettra aucunement qu'ils mangent chair de brebis mortes, à fin qu'ils ne s'accoustument d'assaillir & prendre celles qui seront en vie : car à grand' peine leur peut on changer rel vice, s'ils ont vne fois commencé à manger chair crue. Les façonnera en leur ieunesse à rapporter : & pour les y mieux accoustumer, iettera premierement assez loing du pain. Sera soingneux de les guarir quand ils seront malades. Ils sont subiects principalement à trois maladies, à la rage, à la squinancie, & à la goutte des cuisses. La rage les tourmente durant les grandes chaleurs d'esté, & les excessiues froidures d'hyuer : & pour les preseruer de ce mal, sera bon que durant les grandes chaleurs ou froidures on leur presente souuent à boire eau fraische pour se rafraischir, & temperer l'ardeur de leur sang: ou pour le plus certain, quand ils sont encores petits, leur faut tirer par le bout de la queue vn nerf qui passe du long des nœuds & ioinctures de l'eschine. Ou bien leur oster de dessous la langue vn petit nerf qui resemble à vn petit ver plat & rōd. Pour les guarir de ce mal, incontinēt que lon s'en apperçoit, leur faut faire aualler ius de betres auec moelle de suzeau: ou leur imprimer au front vne marque de fer chaud, ou les plonger trois ou quatre fois, par chacun iour par l'espace de quinze ou vingt iours continuz dans eau de la mer, ou eau salee tiede: car l'eau salee ou marine a vne vertu singuliere contre la rage. Voicy les signes pour cognoistre si le chien est enragé. Il est plus sec & maigre que de son naturel, il ne mange aucunement, & ne boit, quoy qu'il soit fort alteré, il hait l'eau sur tout, à la veuë de laquelle luy suruient vn tremblement & herissonnement par tout le corps, ses yeux sont rouges & enflambez, son re-

Noms de chiens.

Nerf en la queuë des chiens.

Se faire suyure des chiēs.

N'estre assailly de chiēs

Chiens s'entrebattre.

Chair de brebis n'est à manger aux chiens.

Maladies des chiens.

Rage.

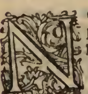
gard eſt de trauers, horride, & arreſté ſur celuy qu'il regarde, il ne fait que courir çà & là ſans raiſon, la teſte & oreilles baiſſees, la bouche fort ouuerte, tirant vne grande langue noire & paſle, rendant eſcume par la bouche, & de la morue par les nazeaux, la queuë entre les iambes, abbayāt d'vne voix rauque: penchant la teſte ſur vn coſté ou l'autre. Il aſſaille ſans abbayer, & mord tout ce qu'il trouue, ſoit ſon maiſtre, perſonnes congneuës ou incongneuës, beſte, arbre, pierre, meſme ſon ombre propre, tantoſt il ſ'arreſte, tantoſt il court: maintenāt à dextre, maintenant à ſeneſtre; les autres chiens le fuyent, leſquels toutes fois il flatte ſ'il les rencontre, & les craint.

Squinancie. La ſquinancie & la goutte des cuiſſes ſe guarit en eux comme aux *Goutte des chiens.* brebis: toutesfois le commun remede eſt leur faire aualler vn grand verre d'huile tiede, puis leur ouurir la veine des cuiſſes. Pour les *Oreilles vlcerees.* oreilles vlcerees de mouſches, faut les frotter d'amendes ameres broyees. *Puces.* Pour tuer les puces des chiens, les faut frotter d'eau de mer, ou de ſaumure auec eau, ou de vieille lie d'huile d'oliues.

Les autres maladies peuuent eſtre guaries de ſemblables remedes que nous auons declairé pour les brebis.

Enfermez vn chien tellement que par l'eſpace de trois iours il ne ronge que des os, & recueillez la fiente, & la faites ſeicher: la poudre de ceſte fiente ſert à tous flux dyſenteries, ſi on la prend deux fois le iour en continuant par trois matinees auec laict, auquel aurez faict eſteindre pluſieurs petits cailloux de riuiere eſchauffez au feu ardant: telle poudre auſſi eſt vn noble deſiccatif pour les vlceres malings & rebelles: ſemblablement telle fiente de chien, eſt vn ſingulier emplaſtre pour la ſquinancie.

Le chartier. CHAP. XXVIII.



NOVS auons parlé cy deuant des animaux qui ſont proffitables à l'homme au village, en ce qui reſte nous parlerons de ceux qui ſeruent non ſeulement au villageois, mais auſſi au bourgeois, qui ſont le cheual, le mulet & l'aſne: ie nomme le cheual le premier qui eſt commode au païſant, & ſert aux nobles, aux Princes, Prelats, bref à toute ſorte d'homme: comme eſtant la beſte qui n'a ſon pareil, ſoit en beauté, courage, adreſſe, proffit & commodité. Donc le chartier, à qui appartient la charge du cheual villageois, modeſte & patient, & qui bien aime ſes beſtes, iamais ne les frappe: mais bien les accouſtume au ſinglet & ſon de ſa verge, à ſa parole & à ſon cry: ne les fait tirer ne trauailler plus qu'elles ne peuuent. Il les eſtrille ioyeuſement les matins, & en eſté quelque fois apres midy: ne les abbreuue qu'aux heures, & apres leur repos, leur laue ſouuent les pieds en eſté auec l'eau froide, & quelque fois auec le vin, ou lie de vin, pour les renforcir, & auec l'vrine ſ'ils ſont refoulez, leur mettant pour la nuict de la fiente au creux de l'ongle: & ſ'ils ſont eſchauffez

ou doſ-

ou desgouttez, il leur laue la gueule auec le vinaigre & le sel : ne leur baille foin, ne fourrage, paille, auoine, ne lictiere, que bien nettement espoussez: ne les laisse desferrer, ny descloüer. Et prend soing que leurs traicts, sellettes, colliers, brides ou autres pieces de leurs hardes & harnas, ne soyent deschirees, ny corrompues. Aussi doit-il sçauoir coudre de fil, fisselle, & chef gros, embourrer & restablir ses selles: brief, il doit entendre l'estat du sellier, & mesmement du mareschal: & pour ce n'estre iamais desgarny de sa bougette & gibbaisse pour les selles & harnas, & de sa ferriere pour les pieds de ses bestes. Doit bien estre soigneux de veoir à quoy il tient quand l'vn de ses cheuaux cloche, de quel pied, & où le mal respond, & luy mettre telle fois du surpoinct, & telle fois de la fiente aux pasturons. Doit bien aussi aduiser quand la beste fait pieds neufs, & luy faire donner au renouueau la corne, quand il a la gueule eschauffee, le faire couurir s'il tousse: & s'il est morfondu au trauail par pluyes & temps fascheux, luy faire manger de fenugrec, ou anis parmy sa prouende: le changer quand il vient sur l'aage: & bien entendre à l'amour que les cheuaux portent les vns aux autres: & selon iceluy les placer en l'estable: laquelle il doit tous les matins en esté vuider de fien, qu'il n'y en demeure rien, & le soir donner lictiere fresche. Doit aussi aduiser si ses cheuaux amaigrissent à les engraisser auec phaseols cuits en eau, meslez parmy leur auoine: mesmes auec millets, panicle, ris, cuits & meslez auec farine de febues & peu de sel. Faut qu'il couche en l'estable, pour le danger des maladies, encheuestremens, & querelles de ses bestes, & qu'il entende à bien dresser & poser sa lumiere hors des dangers en icelle estable, & à bien reserrer & tenir ses harnas equippez dez le soir, si que le lendemain retournant aux champs, il ne luy manque rien quand il faudra atteller. S'il y a quelques mules ou iumens, il les doit mettre à part, & reseruer en autre charroy & labeur. Et si quelqu'vn de ses cheuaux se trouue mal, si ce n'est de lassitude, refoulure, ou escorcheure, il le doit separer d'auec les autres. S'il a quelque cheual qui ayt quelque vice, le corrigera soigneusement: comme s'il est timide ou paoureux, ou s'il ne veut endurer que lon monte sur luy, ou s'il ne veut passer ou entrer en quelque passage, luy pendra dans l'oreille vne petite pierre: & si cela ne proffite, luy bandera les yeux, ou presentera sous la queuë quelque flambeau de feu, ou quelque aiguillon: s'il hinne par trop, luy liera à la teste vne pierre trouee. Si quand on est monté dessus, il s'esleue en l'air, le frappera de sa verge sur les cuisses de deuant: s'il se couche, l'en retirera par menacer & frapper: s'il est restif, luy liera vne corde aux couillons, qui soit si longue que passant entre les iambes de deuant celuy qui est dessus la tienne en main, & lors que le cheual restiuera d'aller en auant, qu'il la tire: car il ira sans faillir par tout, & se corrigera de ce vice: si le cheual est chastré, faudra luy battre les fesses auec vn baston long tiré tout chaud du feu, & bruslé au bout: ou luy donnera de sa verge entre les oreilles.

Estat de sellier et mareschal à cognoistre au chartier.

Faire pieds neufs.

Estables à cheuaux à tenir nets.

Vice de cheual.

cheual restif.

Si le cheual est difficile à ferrer, & fascheux à traicter en l'estable, luy mettra en l'vne ou és deux oreilles vn petit caillou rond, & auec vne ou deux mains serrera, & luy retiendra les oreilles : ainsi le rendra aussi doux & paisible qu'vne brebis.

C'est aussi l'estat du chattier de gouuerner son haras, & ses iumēts soigneusement, qu'aucun incōnuenient n'en aduienne : il les mettra pasturer, & enuoyera aux herbes, quand le temps y sera propre, en lieux spacieux & marescageux. Toutesfois le marescage leur attendrit par trop la corne & la veuë, & leur engendre des eaux aux pieds: à ceste cause ie prefererois les montagnes continuellement arrousees, & nō iamais seiches, plustost vuides & deliurees, qu'empeschees de bois ou souches : encores plustost ayans les herbes molles & douces, que hautes, grandes & fortes. Or iaçoit que les iuments ne soyent si gaillardes ny courageuses que sont les cheuaux, si est-ce qu'elles les surpassent à la course & y durent plus longuement, & si elles ne sont de si grand entretenement que les cheuaux, car elles ne mangent les bons foins, se contentent des pasturages qui soyent bons tout le long de l'annee: vray est qu'en hyuer, & lors que la neige est sur la terre, & durant les pluyes vehementes les faut loger és estables, & là leur donner du bon foin, & en esté les tenir en lieu frais, ombrageux & bien pourueu de bons herbages, & accommodé de claires eaux, iamais és montagnes trop rudes & aspres, tant par ce que difficilement elles y paissent, qu'aussi que celles qui sont pleines n'y peuuent monter sans grand' peine, ny descendre sans peril d'auorter. Ne permettra que les iumēts soyent saillies des estalons que de deux en deux ans pour en tenir race non bastarde ou forlignant, ny en autre temps qu'enuiron la my Mars, à fin qu'en mesme saison que les iuments auront esté couuertes & pleines, elles puissent facilement nourrir leurs poulains, ayans les herbes tendres & belles apres les mestiues : car au bout des onze ou douze mois elles poulinent, par ainsi le laict en est plus ferme, s'en portent mieux, engendrent encor & nourrissent de beaux poulains, & qui proffitent à souhait : les estalons aussi attendants ainsi sont plus forts, & abondent d'auantage en semence visqueuse & non coulante, ioint qu'ils les saillent de meilleur desir, & engendrent des poulains plus grands, plus hardis & robustes. Il cognoistra les iuments estre en chaleur & desirer le masle, lors qu'elles iettent humeur blanchastre par le conduit de la generation, & que leur nature s'enfle plus que de coustume, & est plus chaude que l'ordinaire, & qu'aussi elle mange moins qu'auparauant. Il luy donnera l'estalon deux fois le iour, soir & matin auant que la mener boire, & ne luy presentera que dix iours, lesquels expirez si elle le refuse, la separera comme estant pleine, & ostera l'estalon, à fin qu'auec sa fureur il ne l'empesche de conceuoir.

Sailleure des iuments.

Rut de iument.

Estalon pour saillir.

L'estalon plus ieune de trois ans n'est bon pour saillir, mais peut seruir à ce iusques à vingt ans. La iument porte bien à deux ans, à fin que quand elle aura trois ans, elle puisse bien nourrir son poulain : apres

pres dix ans elle n'y vaut plus rien: car d'vne vieille iumẽt les cheuaux sont lasches & pesans. L'estalon parfaict peut fournir à vingt iuments, lequel au temps qu'il doit saillir, doit estre bien nourry, & quand le temps approche, le faut engraisser d'orge, de vesse, & d'orobe, à ce qu'il puisse mieux fournir à leur desir : car plus il sera fort & deliberé à saillir, d'autant fera-il de plus forts poulains. S'il n'est deliberé, ou s'il est foible, il faut frotter la nature de la iument auec vne esponge neuue & bien nette, & d'icelle frotter le mufle de l'estalon: si la iumẽt ne veut souffrir le masle, faut broyer vn oignon marin, & luy en frotter la nature, car cela l'eschauffera: & pour auoir le cheual de telle couleur que desirerez, couurez la iument d'vne couuerte qui soit de la couleur que souhaittez, lors que l'estalon la saillira.

Iument pour saillir. La iument de laquelle on desire auoir de bonne race, ne doit estre plus ieune que de deux ans, comme dit est, ny plus vieille de dix ou douze, attendu qu'estant de plus froide complexion que les cheuaux, aussi plustost elle affoiblist : doit estre bien faicte de corps, grande à l'aduenant, ayant beau & amiable regard, les flancs & la crouppe large, bien nourrie, quelque peu maigre, à fin qu'elle retienne mieux la semence de l'estalon, & qui n'aye de long temps trauaillé : ne doit porter que de deux ans en deux ans, à fin qu'elle puisse mieux nourrir son poulain. Quand elle sera pleine, faudra la bien nourrir, ne la faire trauailler ne courir, ne la laisser à la froidure, ains la tenir dans l'estable lors qu'il neige, ou pleut, & durant les grandes froidures, à fin qu'elle porte son fruict à perfection. Si la iument trauaille à pouliner, ou qu'elle auorte, il faudra broyer du polypodium, le mesler en eau tiede, & luy faire aualler par vne corne. Si elle a bien pouliné, il ne faut toucher de la main au poulain : car en le touchant tant soit peu on le blesse. Si tost qu'elle aura pouliné en l'estable, la faut secourir auec breuuages d'eau tiede, y meslant du sel & de la farine soir & matin, par l'espace aumoins de trois iours: apres ce luy donner de bon foin & suffisance de grain, la tenir nettement auec bonne litiere, à fin qu'elle repose à son aise: car ceste nourriture met en chair les poulains & les fortifie. *La iument pleine a trauailler. La iument qui pouline.*

Poulain a traitter quād est nouueau né. Apres que le poulain sera hors du ventre, on le lairra auec sa mere en vn lieu chaud & spacieux, à fin que le froid ne luy nuise, ou que la mere le blesse en lieu estroit: & quand il sera plus fort, on l'accoustumera à manger foin, à fin que le laict faillant à la mere, il puisse vser de pasture plus solide, ains on le lairra aller paistre auec sa mere, à fin qu'elle ne se fasche de ne voir son poulain : car communément les iuments deuiennent malades d'amour de leurs petits, si elles ne les voyent. Quand il aura dixhuit mois, on commencera à le separer d'auec sa mere, & le mettre aux estables des poulains, puis à l'appriuoiser, luy mettant vn licol au col, qui soit plustost de laine que de corde, à fin qu'il ne sente rien de dur qui le fasche, & s'il ne veut souffrir d'estre lié, le faut attacher auec deux longes de cuir ou de chanure, ou auec

vne bride à la mangeoire, à fin qu'il s'accoustume à la touche, & qu'apres il n'aye point peur du bruit qu'elle fait : sera bon aussi qu'il soit mis pres d'autres qui soyent domptez, car les voyans ainsi encheuestrez, il s'accoustumera à souffrir la subiection : faut encor le flatter & toucher de la main, tantost luy frottant la teste, le dos, le ventre, tantost la croupe, les iambes, les pieds, luy hauçant souuent, luy nettoyant, & frappant tout bellement, brief le caressant en tant de sortes qu'il soit si priué, qu'il congnoisse le garson ou chartier qui le pense, & le piqueur qui doit monter dessus, entendant leur voix & parolle, & les sentant au fleurer auant que monter dessus : vous y mettrez quelquesfois vn enfant dessus, à fin qu'il souffre que lon le monte, donnez luy bon foin & bonne herbe : menez-le à l'eau auec vn des domptez par la main : apres auoir beu baillez luy de l'auoine, le soir faites luy litiere iusques au genouil, au matin frottez luy les iambes & tout le reste du corps auec icelle litiere, puis le conduisez à l'abbreuuoir. Quand il aura trois ans, il le faudra dompter, & accommoder à tel labeur que lon voudra. Comme si le voulez addonner, & vous en seruir quelquesfois à faire voyage, ie vous conseille luy donner quelque bouton de feu aux iambes: que ferez executer par vn mareschal bien expert, principalement au Printemps ou Automne, & la Lune estant au decours, lors que ces ieunes cheuaux ont les deux ans accomplis : & cela faire autant aux iambes de deuant qu'à celles de derriere : tel moyen leur endurcit & fortifie la chair lasche, molle, & creuassee : subtilie celle qui est enflee : desseiche celle, où il y a trop d'humeur: resoult celle qui est restrainte : brusle s'il y en a de pourrie, & guerit les douleurs ia enuieillies, guarissant les parties alterees du corps, diminuant ce qui a trop pris d'accroissement, & ne permet qu'il croisse d'auantage. Ioint que la galle, le farcin & autres maladies coustumieres de leur saisir le bas, n'auront garde de les assaillir. Apres que leur aurez donné le feu, menez les paistre à l'heure mesmement que la rosee est sur l'herbe: ce qui leur proffitera beaucoup plus, que tout ce qu'on sçauroit leur faire en l'estable, & ferez que les cicatrices apparoistront moins, & si elles y apparoissent, ce sera auec bienseance de la iambe.

Donner le feu aux poulains.

Qui plus est, si vous en voulez seruir quelquesfois à la course, fendez leur les nazeaux, à tout le moins ayans faict leur parfaict accroissement : car encor que ceste deformité soit mal plaisante & laide à voir, si est elle de grand secours à vn cheual pour le tenir plus long temps en haleine à la course : & sert encor d'allegement aux cheuaux qui sont deuenus poussifs, lesquels seruent encor quelques temps à leurs maistres. Si les voulez chastrer, & rendre hongres, à fin qu'ils puissent viure parmy les iuments & autres cheuaux, & soyent cheuauchez par ceux qui veulent des bestes paisibles, faire le pourrez non plustost qu'ils n'ayent l'an accomply, à cause que lors les genitoires se monstrent apertement : & pour le bien executer, vaut mieux

Fendre les nazeaux aux poulains.

Chastrer les poulains.

mieux leur tordre & amortir les genitoires à tout les tenailles, que les chastrer tout à faict, quoy que desia ils soyent d'aage: car à les chastrer plusieurs en meurent de douleur extreme, d'autant que leur ostez tout, ains leur affoiblissez & cœur & forces: mais pour estre tenaillez, entant que non seulement aucun n'en tombe en peril de sa vie, ains encor en restent plus hardis, leur restant quelque chose des cordes & nerfs des genitoires.

En outre faites le penser par vn seruiteur d'estable qui soit prudent, doux, & amiable, à fin que telle douceur empesche qu'ils ne deuiennét vicieux, veu la grand' difficulté qu'on a à leur oster vn vice depuis qu'ils y sont endurcis: Et pource faut que tous les seruiteurs d'estable caressent & flattent ces cheuaux pour se faire mieux congnoistre & aimer: car c'est ainsi qu'ils se laissent gouuerner, souffrent qu'on leur donne à manger & meime boire, qu'on les touche, manie, & estrille, & qu'encor on leur mette sur le dos les couuertes de lin, pour les garder des mousches, & celles de laine pour le froid, qu'il leur faut ceindre auec vne sangle, & leur laisser dessus iusques au matin, qu'on les estrille. Et faut leur oster toute la lictiere de dessous, mettant celle qui est entiere & nette sous la mangeoire, & porter la sale auec la fiente au fumier accoustumé, sans oublier de tenir l'estable bien nette, & puis fournie de toute chose necessaire tenue en son lieu. Lors qu'on estrille les cheuaux, conuient les lier, les attacher à quelque barre haut esleuee, & leur faire tenir la teste haute, puis les estriller par tout le corps, les frotter auec vn drap, leur baigner auec esponge mouillee en eau bien fraische la teste, les yeux, les babines, oreilles, maschoires, naseaux, les crins, la queuë, puis apres les peigner fort soingneusement: cela faict leur frotter tout le corps, & sur tout les iambes & pasturons auec bouchons de paille bien liee & fagotee, autrement ils deuiendront farcineux par la paresse des seruiteurs & du maistre mesme: sur tout voir s'il leur faut rien au pied, veu que souuent la faute d'vn clou au fer, est cause qu'vn cheual sera deferré au milieu d'vn chemin, qui n'est sans grand preiudice de la poure beste, qui quelquefois en tombe en danger de perdre le pied, principalement quand il trauerse des chemins aspres, & pierreux: car vn cheual qui a perdu son fer, & va sans estre ferré, s'offense en peu d'heure & gaste tellement la corne, que souuent on en voit la perte, ou au moins est rendu de peu de seruice. Ainsi accoustrez & polis que seront les cheuaux, ayant mangé vn peu de foin, doiuent estre menez à l'eau, d'où estans de retour, on leur baillera l'auoine bien criblee & vennee, & obseruera on s'ils mangent bien, à fin de leur regarder à la gueulle s'il y a rien qui leur empesche, & les guerir: car on dit en vn commun prouerbe, que les cheuaux vont des pieds, mais que le bien manger les maintient & les fait durer au trauail: sera bon aussi leur donner aucunesfois quelque cas à manger qui leur plaise, & qui soit outre l'ordinaire: car c'est ainsi qu'on les rend doux, traitables, & si priuez

Moyen de gouuerner les poulains pour seruice.

Prouerbe.

que puis apres se laissent gouuerner facilement : les caresser semblablement, ne les battre, tourmenter, espouuanter de cris & menaces, ou auec autres moyens, tandis qu'ils sont en l'estable : plustost vser de toute douceur, soit en parolle, attouchement, ou quelque maniement que ce soit.

Dresser le poulain. Pour accommoder le poulain au montoir, faut premierement que le bon piqueur luy mette vn cheuestre auec vn billot sans luy faire autre cas, & luy laisse deux ou trois heures auec les resnes qui soyent de corde, puis luy oste, & le iour suyuant sur le tard luy remette encor, & l'y laisse encor pour quelque temps : apres cecy le prenant par les resnes le doit tirer iusques hors de sa place, & le conduire iusques à vingt ou trente pas de là, tantost le pourmenant, & soudain s'arrestant, selon qu'il luy semble suffire, soit ayant esgard à la durté du poulain, ou à sa gentillesse & subtilité. Si tost que sera de retour à l'estable, tout soudain luy ostera ce cheuestre, luy remettant son licol accoustumé, luy fera plustost manger vn peu de foin, que le mener boire, puis luy donnera son auoine ordinaire. Le troisiesme iour d'apres luy mettra non seulement son cheuestre à l'heure accoustumee, mais encor vne selle sans estriers, poitral, ne croupiere, luy sanglant doucement & auec grandes caresses sans le serrer que fort legerement, ne fera que le mener ainsi par son cheuestre hors l'estable, le caressant tousiours, & le conduisant ou bon luy semble auec toute douceur : & dés qu'il est en quelque gueret & terre labouree, il entrera dedans, où ayant pris vne baguette vn peu longue, l'arrestera, puis fera marcher son poulain à petit pas pour le faire auancer petit à petit, le touchant quelquesfois de sa baguette doucement, laquelle luy fera voir, puis l'arrestant le caressera de parolle, & le frottant de sa main, & de là retournera à l'estable, en laquelle luy ostera soudain son equipage, & luy remettra son licol. Le quatriesme iour il l'equipera ainsi que le iour precedent, & l'ayant caressé fera monter vn garçon dessus : & s'il voit qu'il ne s'effarouche aucunement, il le tirera par les resnes hors l'estable, & le pourmenera quelque peu loing, le caressant auec la main, & luy touchant la teste, le col, & la poictrine : & le conduira iusques au montoir faict expres, tandis qu'on le cheuauche sans estriers, & lors faisant descendre le garçon montera legerement, & tenant iustes les resnes, se fera donner vne baguette menue, auec laquelle il luy en touchera le col, & laschant vn peu la bride le fera aller tout bellement : s'il fait quelque acte capricieux, l'arrestera auec le cheuestre, le caressant neantmoins de parolles & auec signe d'amitié : & voiant qu'il s'appaise le fera marcher tout bellement, le hastant petit à petit iusques à ce qu'il le face aller & trotter : ayant faict cecy vne bonne piece de temps dextrement, le ramenera à l'estable, où l'ayant attaché à la mangeoire le couurira qu'il ne se morfonde, & vne heure apres luy ostera & selle & bride à coup, le frottant auec paille fresche, & sur tout és lieux baignez de sa sueur, le couurant

tirant encor de sa couuerture : puis luy frottant les pieds & iambes le fera boire, donnera à manger & accoustrera sa litiere. Le cinquiesme iour apres l'auoir sellé, bridé, & sanglé à la coustume le menera au montoir & montera dessus, le pourmenera par toutes sortes de chemins, tantost au trot, tantost tout bellement, iusques à tant qu'il s'eschauffe: & vsera de ceste façon tous les iours, luy accroissant ce neantmoins le trauail, le faisant aller & trotter iusques à tant qu'il soit las : estant ceste cy la voye meilleure pour luy faire leuer les pieds, & à se bien manier en ses membres, ne faillant de le reconduire tout bellement à l'estable, où il le pourmenera iusques à tant que la sueur luy cesse, puis le ramenera en son lieu : continuera ce gouuernement au cheual iusques à ce qu'il le voye estre appriuoisé, & lors le fera ferrer des pieds de derriere tant seulement, à fin qu'il le puisse conduire par les lieux pierreux & aspres, sans luy gaster la corne, & ne s'aidera que de la seule baguette & cheuestre pour le faire marcher, trotter, galopper & courir vistement, voltiger, tourner, saulter, & donner ruade, heurter de la teste : ne faillira aussi de le faire monter sur les tertres, costaux, & montaignes, puis descendre tout bellement, le conduisant de fois à autre és lieux où il y a des moulins, des forges & marteleries, & où lon bat le linge, à fin qu'il ne s'effraye puis apres oyant quelque bruit semblable : le conduira aussi à voir des chariots, chats, charrettes & coches, les troupeaux & haras des pourceaux, brebis, vaches, cheures, luy faisant aussi voir aigneaux & veaux esgorgez ou autres animaux : obseruera tout cecy tous les iours iusques à ce qu'il le sente dressé & voye asseuré de la veuë, ne s'effarouchant pour odorer les choses susdictes, & lors le harnachera de toute façon, & montant dessus le menera en diuers endroits, le faisant aller le pas, trotter, saulter des fosses, passer des riuieres & autres eaux : & ceneantmoins ne faillira luy baisser telle alleure que luy sera conuenable: car d'vne sorte veut estre conduit vn gener, d'autre vn coursier, vn roussin, vn courtaut, ou autre tel cheual selon sa portee.

Lon donnera bon iugement du poulain, comme aussi du cheual & estalon qui est grand, de gros ossements, & de bonne disposition, la teste petite, & si seche qu'il n'y ayt que la peau & les os, petite oreille, aiguë & estroite, ensemble les yeux grands, poussez dehors, noirs & nets : les nazeaux fort ouuerts, enflez & grands, les maschoueres petites, subtiles, & seches: la gueule fenduë egalement des deux costez, le col vn peu long & faict en voute, estant subtil pres de la teste, le dos court, large, vny, & auallé, les crins crespelus, espais & longs, & pendans du costé droit, poictrine large, ouuerte, s'auançant dehors, & fort musculeuse, les espaules grandes & droites, les costez ronds, l'eschine double, ventre serré, les couillons pareils & petits, les reins larges & auallez, la queuë longue, touffue de poil, grosse & crespue, les iãbes esgalles, grosses d'ossemés, mais deschargees & seiches de chair, hautes & droites, le genouil rond & petit, & non tourné dedans, les *Signes d'vn bon poulain, & aussi du cheual.*

fesses rondes, les cuisses grosses, longues, musculeuses, nerueuses, & fortes, la corne noire, dure & haute, creuse, ronde, bien ouuerte & deuëment releuee vers les pasturons : & la couronne bien petite par dessus : qui est ioyeux, soudain, doux, & nullement vicieux ny maladif: car ceux de telle nature obeissent facilement, & endurent pariemment le labeur : qui ne soit aussi lunarique, paoureux, restif, sciatique, lasche mangeur, qui se vuyde trop, ou qui se couche & iette volontiers dans les eaux & riuieres. Et encores qu'il ayt perdu vn œil, ou soit blecé és combats en quelque partie de son corps, pour cela n'est à mespriser, pourueu qu'au reste il soit bon : lon doit priser aussi pour faire estalon celuy qui a suiuy les guerres, à cause qu'il engendrera des poulains genereux & hardis, & qui seront forts en haleine en tous hazards & difficiles, & longues entreprises : outre ce qui soit bay, chastain, ou roüé, pommelé ou chauue, qui est vn signe certain d'vn cheual vigoureux & hardy. Et pour parler en sommaire de la bonté & beauté du cheual, faut qu'il aye les yeux & ioinctures du bœuf, la force du mulet, le pied d'iceluy, les ongles & cuisses de l'asne, gorge & col de loup, oreille & queuë de regnard, poictrine & crins de la femme, hardiesse d'vn Lyon, la veuë & contournemẽt agiles d'vn serpent, pas de chat, legereté & agilité d'vn lieure : le pas haut, le trot à deliure, le gallop gaillard, la course legere, le sault bondissant & soudain, leger à la main.

Aage de cheuaux à congnoistre.
Dents de cheuaux indice de l'aage.

Le chartier pareillement doit auoir congnoissance de l'aage de ses cheuaux, à fin de les employer au labeur selon leur force. L'aage des cheuaux se congnoist par les pieds, ongles, & principalement les dents. Le cheual pour le plus commun a vingt huict dents : vray est qu'Aristote veut que le cheual en ayt quarante. Il commence à auoir des dents aux trois premiers mois, & au bout de l'an il en a six dessus & autant dessous : à trente mois en change deux dessus & deux dessous : & aux quarante deux mois, luy en viennent quatre de chacun costé, qui touchent à celles qui luy vindrent dernierement. Quand il a quatre ans, les dents que nous appellons canines, ou dents de chien, tombent, & y en reuient d'autres. Auant la sixiesme annee, les grosses dents maschelieres du dessus tombent, & la sixiesme annee les premieres tombees retournent : la septiesme tout est remply, & sont cauees toutes : & depuis ce temps-là on ne peut bonnement congnoistre combien ils ont d'annees, sinon que sur l'an douziesme lon y voit vne noirceur non accoustumee : ioint que tant plus le cheual vieillit, & plus les dents luy deuiennent longues, sauf à d'aucuns, ausquels le mords les accourcit tant plus ils vont en auant: la dixieme annee, les tempes se commencent à abbaisser & cauer, & quelquesfois les sourcils grisonnent, le cheual represente en son front vne tristesse & mine melancholique, il baisse le col, il est pesant de corps, il a les yeux ternis, le poil gris, qui aduient particulierement aux bais, moreaux, rouans, poil de chastaing, & autres couleurs tirans

sur

ſur l'obſcur:le griſon moucheté blanchit,.le blanc deuient pommelé, & aucunement obſcur, il a pluſieurs pliſſures aux balieures de deſſus, eſquelles les ans ſont contez ſelon le nombre des pliſſures, outre plus ſa peau tiree à nous demeure long temps à retourner en ſon eſtre, comme au contraire en vn ieune cheual elle ſe retire tout ſoudainement.

C'eſt auſſi l'eſtat d'vn chartier ſur tout d'eſtre ſoigneux de la ſanté de ſes cheuaux, deſquels ſelon Ariſtote la vie doit eſtre de ſeize à vingt ans pour le moins : parquoy quand il les void ſains, & ce neantmoins maigres,il leur baillera du froument roſti,ou de l'orge pilé double meſure : les frottera tous les iours par tout le corps,eſtant aſſeuré que plus leur proffite d'eſtre ſouuent maniez & frottez,que leur bailler beaucoup à manger,auſſi dit on que la main nourrit dauantage le cheual que la mangeaille.S'ils ne peuuent vriner, ce que lon cõgnoiſt par l'enfleure de la veſſie & autour de la verge, leur fera boire vn potage faict d'vne pinte de vin, d'ails pilez, & de dix blancs d'œufs : ou bien ius de choux rouges meſlé auec vin blanc. Cependant leur oſter du tout l'auoine & l'orge, & ne les ſuſtanter que de fourrage & verdure propre, s'il s'en recouure ſelon la ſaiſon. Sera bon auſſi leur mettre dans le fourreau par où paſſe l'vrine, vn collyre de miel cuit auec ſel, ou bien vne punaiſe ou mouſche viue, ou des poux vifs, ou vn petit morceau d'encens : meſmes leur appliquer ſur les reins & flancs l'huile meſlee auec vin, ou luy oindre la verge auec aluyne pilee & bouillie auec vinaigre, & encor luy ietter vn ſeau d'eau fraiſche contre les couillons. Ces remedes ſont bons quand l'vrine a bruſlé les parties genitales, ou quand il a la chaudepiſſe.

Cheuaux malades à traiter. *Difficulté d'vriner.* *Chaude-piſſe*

Le cruel mal de teſte & rage du cheual,ſe guarit par vſage frequẽt d'ache, & de force ſon, dans lequel auras menuiſé des fueilles de laictue, & paille d'orge freſchement cueillie: fais-le ſaigner du cerueau ou des tempes,ou de tous deux,& ſon eſtable ſoit en lieu bien obſcur, bas & tenebreux.Tu congnoiſtras s'il aura douleur de teſte, par l'eau qui en degoutte, par les oreilles fleſtries & pendantes,le col & la teſte peſante & pendante en bas.

Mal de teſte.

Le cheual refroidi eſt guari luy donnant à boire ſang de pourceau tout chaud auec vin, ou maſtich & rue bouillie auec miel,ou vn peu d'huyle commune auec poyure.Ce mal luy aduient lors que ſuant & eſtant chaud eſt mis en lieu froid, tellement que les nerfs ſe retirent, & la peau s'endurcit : le faut mettre en lieu fort chaud, le couurant d'vne couuerture fort chaude iuſques à terre : & luy mettant ſept ou huict groſſes pierres fort chaudes ſous le ventre amorties peu à peu auec l'eau chaude,& ſouuent,à fin que ceſte chaleur le face ſuer.

Cheual refroidi.

L'ongle en l'œil ſera enleuee auec vne menuë eſguille d'iuoire, puis la coupper du tout auec cizeaux:ou bien faites poudre de lazard

Ongle en l'œil.

verd & d'arsenic,mettez-en dans l'œil pour ronger l'ongle.

Taye en l'œil. Contre la suffusion & taye de l'œil,est vn singulier remede, vn collyre faict de ius de l'herbe terrestre pilee dans vn mortier de bois, ou bien de ius de la graine de lierre traynant,ou des fueilles d'esclere grãde battues & pilees dans vn mortier en vin, apres auoit faict saigner le cheual de la veine de l'œil tayeux, & continuer ce remede par plusieurs iours, soir & matin. Ou soufflez dans l'œil par vn canal,ou tuyau,os de seiche pilé,ou graine de roquette toute entiere, ou de toute bõne,& la laissez là iusques à ce qu'elle ayt par sa vertu diminué & nettoyé les tayes : ou, poudre de iaune d'œuf & sel bruslez ensemble, & mise dans l'œil:ou,poudre de sel ammoniac, myrrhe, safran & racleure d'os de seiche.

L'œil feru. L'œil feru se guarit en appliquant par dessus vn cataplasme faict de mie de pain trempé en eau fraische, ou pain rosti trempé en vin blãc: si cela n'y proffite,faut luy ouurir la veine de la teste.

Oeil chassieux. L'œil chassieux se guarit par vn collyre faict auec encens, myrrhe, amidon,& miel fin : mesmement par vn frontail d'encens & mastich bien puluerisez,& broyez auec glaire d'œufs,appliqué sur le front, & l'y laisser iusques à tant que les yeux cessent de larmoyer: puis leuer le bandeau auec eau chaude & huile battus ensemble.

Cicatrice des yeux. Les cicatrices des yeux se guarissent en les frottant de saliue à ieun auec sel,ou d'vn os de seiche broyé & meslé auec sel fondu,ou graine de pastenades sauuages pilee, & dedans vn linge espraincte sur les yeux. *Douleur d'yeux.* Toute douleur des yeux se guarit en les oignant de ius de plantain auec miel.

Encœur. L'encœur fait mourir soudain les cheuaux:par ainsi faut si tost que la glande s'enfle en la poitrine on l'arrache sans tarder : & si en la tirant quelque veine se rompoit, faut lier les deux bouts auec vn filet de soye,tant plus la glande iroit en croissant,elle feroit plus grand amas d'apostume,ains causeroit la mort.

Auiues. Le cheual fort-beu,ou trop tost abbreuué apres s'estre eschauffé & trauaillé,puis se refroidir sans estre pourmené & delassé,engendre les auiues,qui ne different gueres des escrouëlles, par ce que tant aux bestes qu'aux personnes,l'escrouelle procede de la trop grande froideur de l'eau,le gosier estant eschauffé, dont le cheual en perd le manger & le repos,& les oreilles luy deuiennẽt froides:il y faut soudainemẽt pourueoir,ostant les auiues en ceste sorte. Ployes l'oreille entre le col & le chinon d'iceluy, incisez du long auec la lancette celle charnure endurcie,qu'on diroit estre vn nerf tout blanc:arrachez de faict ceste charnure blanche, appliquez tant dedans que pardessus vn drapeau de lin baigné en blanc d'œuf, couurez incontinent le cheual d'vne bonne couuerture,& le pourmenez iusques à tant que les oreilles luy soyent deuenues chaudes, luy donnant vn bruuage faict d'eau auec sel & farine,luy faisant premier manger vn peu de foin fort bon:laissez le reposer trois iours en l'estable, & la boire & manger : ou bien



faites fomentations chaudes,& de choses propres sur la partie, pour esmouuoir l'humeur, puis appliquez cataplasme composé de farine d'orge, & trois onces de resine,tout cuit à perfection en vin vermeil bon & puissant:& quant la matiere sera assemblee,& prompte à suppuration, donnez le coup de lancette, pour la faire sortir, puis en la cauité mettez tentes & plumaceaux,trempez en eau,huile & sel:ceste maladie demande soudain remede,autrement si attendez que les auiues montent plus haut,n'y esperez guarison.

Squinancie. La squinancie, autrement le mal de gosier, & enfleure de langue, demande premierement la saignee de la veine sous la langue ou du palais, apres fomentation de toute la bouche, & de la langue, auec l'eau chaude,puis liniment du fiel ou amer de taureau ou de sel & tartre,pilez ensemble auec fort vinaigre.Et quant au breuuage,faut prédre huile vieille deux liures,vin vieil vn posson,dans le tout mesleras neuf figues grasses, auec neuf testes de porreaux: destrampe bien le tout ensemble, puis en fais decoction,à la fin de laquelle auát la colature adiousteras sel & nitre bié broyez,ce q̃ verras estre necessaire:du tout bien passé feras vn bruuage que luy feras aualler auec la corne, deux fois le iour, soir & matin, vn demy sextier pour fois. Pour son manger fais luy prendre de l'orge, ou vesse en verd:ou de la farine d'orge,dans laquelle tu mesleras du nitre.

Estranguillons. Les estranguillons du cheual ou glandes qui luy viennent sous la gorge,& descendent du cerueau refroidi, se gueriront, si le piquez sous la gorge du matin, puis couurez la teste d'vne couuerture de lin,& frottez souuent de beurre frais toute la gorge, specialement son mal.

Barbes. Les barbes qui empeschent le cheual de manger,pour auoir la langue enflee,se guarissent luy faisant manger des pois,ou febues,ou cossats de pois ou de febues,à cause que les rompant il fait aller ceste enfleure:& si les barbes y reuiennent,faut tirer,auec vn fer bien aigu,& tout chaud,du creux du palais les barbes,puis les coupper tout bellement auec les ciseaux ric à ric du palais.

Louppes. Aux louppes & surcroist de chair qui viét sous le corps des cheuaux faut taire le lieu & l'inciser, mesmement auec lancettes, puis l'oindre soir & matin auec onguent de guymaulues,appellé de althæa.

Chasser mousches. On chasse les mousches arriere des vlceres, auec poix,& huile ou graisse,meslez & fondus dessus,iectant par dessus farine d'orobe.

Mal des genciues & de dents. Le mal des genciues & des dents aduient souuent au poulain,quád il dentist,destrempe croye la meilleure que pourras recouurer,fust elle de Reims, en bien fort vinaigre, & luy en frotte les maschouëres par dehors,& plus à l'endroit où il se resent.

Cheual poussif. Le cheual poussif, c'est à dire, qui n'a point son vent à l'aise, & auquel les flancs battent sans cesse, & combien qu'il soit picqué, tiré,& fouëtté, toutesfois il ne veut marcher,mais halaitte bien fort, & iette souspirs en abondance, mesmes en mangeant il ne cesse de

tousser

touffer, à grand' peine peut iamais receuoir guarison: vray que le mal estant recent, comme cause de poussiere ou vent poudreux, ou foin moisi, ou bien d'auoir mangé quelque ordure dans sa prouende, le remede pourroit estre, luy tirer sang des harts, & le charger à chaud par le poistrail & sur le dos, dudict sang meslé auec vin, & huile d'oliue: apres auoir continué cela cinq iours, lesdits cinq iours suyuant luy faire attirer par les nazeaux de la lessiue, où il y ayt de l'huyle mixtionnee: puis luy bailler ce breuuage, seneué bien frit, souphre vif, graine de paradis, autant d'vn que d'autre, fais en poudre, de laquelle tu feras decoction en hydromel, ou bien en composte bien espaisse, de laquelle tu luy bailleras tous les matins la grosseur d'vne grosse noix de iauge, auec gros vin vermeil, mais bon & genereux: ou bien fais luy vn breuuage auec cloux de girofle, zingembre, cumin, graine de fenoil, & racine de galangue autant de l'vn que de l'autre, le tout pulueriśe, mesle y quantité d'œuf, & quelque peu de safran, fais l'auallet auec vin au cheual, luy tenant la teste haute, à fin que plus facilement il l'engloutisse, sans souffrir qu'il l'abbaisse, au moins d'vne grande demie heure, à fin que le breuuage luy aille par les boyaux: apres ce breuuage luy donneraz de l'herbe fraische ou feuilles de rouseau, ou saulç pour temperer la chaleur du susdit breuuage: mais cependant le cheual ne doit auoir mangé vn demy iour au parauant, ny apres autant: pourmene le doucement par la laisse, ou monte dessus & chemine tout doucement, à fin qu'il ne le reuomisse: voyla le moyen de guarir le cheual poussif, si le mal n'est point enuieilli. Que s'il est tel, vous le pourrez secourir pour quelque temps si luy donnez vn peu le feu par tous les deux costez des flancs, à fin que ceste chaleur face cesser ce panthelement qui luy tourmente les flancs, & si luy fendez encore les nazeaux, à fin qu'il tire à soy le souffle & haleine, & la mette facilement dehors: oultre ce, faictes luy souuent manger grappes de raisins, & boire du vin doux. Autre remede bien souuerain, est de luy bailler breuuage faict d'agaric & de fenugrec destrampé en vin vermeil: ou luy faire aualer sang de petit chien, qui n'ayt paśsé encores le dixieme iour de son aage: ou prendre racines de genciane, & de concombre sauuage, noix ameres, les piler auec hydromel, & luy en faire breuuage, ou luy faire manger souuét de l'argentine.

Toux du cheual. La toux recögnoist de soy plusieurs causes, toutesfois celle qui prouient du coffre, comme des poulmons & parties circonuoisines, ou bien des autres interieures qui sont nobles, & ont vn office signalé au corps, n'a point de plus souuerain remede que de fendre les nazeaux à la beste: & si apres cela le mal n'en reçoit autre amendement, faire aualer auec la corne vne bonne chopine du bruuage suyuant. Pren fenugrec, & semence de lin, de chacun vn posson, gõme de dragagãt, oliban, myrrhe, de chacun vne once, succre, gruyau d'ers, de chacun vne once, le tout bien pilé & paśsé par le sachet, feras infuser toute

vne nuict en eau chaude, & le iour suyuant en bailleras à la beste, cōme dit est: & ce continueras, en y adioustant vn gobelet d'huile rosar, iusqu'à fin de guarison. Aucuns font tremper cinq œufs vne nuict entiere en fort vinaigre, & le lendemain matin, quand ils voyent que la cocque est fort attendrie, les font aualler au cheual. Au surplus iamais ne faut tirer sang à la beste, de quelque endroit que ce soit, mais il sera bon luy bailler & continuer de la gomme de dragagāt, auec de l'huile douce.

Fieure du cheual. La fieure du cheual reçoit guarison par la saignee de la veine qui se trouue au milieu de la cuisse, quatre doigts, ou enuiron, au dessous du siege: sinon & au defaut d'icelle, de la veine du col vers le garrot: si tu vois qu'il ayt mestier de breuuage, tu espreindras vne poignee de pourpier: & mesleras le ius auec la gomme de dragagant, de l'encens fin, & vn peu de roses de Prouins: le tout luy feras prendre auec l'hydromel en petite quantité. Lon cognoist qu'il a fieure entre autres marques, s'il a suppression d'vrine, & que ses oreilles deuiennent froides, flaistrissantes & abbatues.

Faillances de cœur. Contre les defaillances & mal de cœur est bon tenir le cheual fort chaudement, & luy bailler ce breuuage. Myrrhe deux onces, gomme de dragagant quatre onces, saffran quatre dragmes, melilot en poudre vne once, mercuire vne liure, encens fin ce qui conuiendra en proportion: le tout meslé ensemble & reduit en poudre, reserueras à part pour l'vsage qui sera de deux bonnes cueillerees pour prinse, auec vne chopine d'eau, deux cueillerees de miel, & deux gobelets d'huile rosat. Ceste potion seruira par plusieurs iours, iusqu'à ce que le cheual se trouue mieux. Et note que ce breuuage est encore propre aux errenez, & qui ont les membres trop roides.

Cheual erréné.

Cheual trop eschauffé. Au cheual trop eschauffé, tu luy feras aualer auec la corne en hyuer trois onces d'huile auec vne chopine de vin vermeil, & en esté deux onces d'huile seulement, auec la quantité de vin telle que dessus.

Douleurs de ventre. Aux douleurs de ventre, que lon nomme les ventrees, tu prendras graine de rue sauuage, ou de iardins, la pileras bien fort, & auec vin chaud luy en feras breuuage: à ce breuuage y pourras mesler cumin & graine de fenouil en pareille quantité, puis le tiendras chaudement en quelque lieu clos & couuert: auant que luy faire aualer ce breuuage faut monter dessus, & le pourmener long temps, plustost par les lieux hauts que parmy la campaigne: estant de retour à la maison, si c'est en temps froid le couuriras d'vne bonne couuerture de laine, luy frotant les flancs auec huile, iusques à tant qu'il se reschauffe, & iette hors les ventositez: seroit bon aussi luy mettre par le fondement vn tuyau de canne ou roseau assez gros & long de demy pied, oinct d'huyle commun, & que ce tuyau fust tellement lié au tronc de la queuë, qu'il ne peut sortir hors, puis monter sur le cheual, & le pourmener. Quoy qu'en soit luy faut faire manger viande de qualité chaude, & boire de l'eau cuitte auec cumin, & graine de fenouil en egale

egale quantité, y meslant farine de froument, & le tenant bien chaudement en lieu clos & couuert.

Pour difficulté d'vrine, c'est chose approuuee de prendre cinq ou neuf cātharides entieres, les enuelopper dans vn linge, & luy appliquer contre la cuisse: & comme que ce soit, luy faire tenir quelque temps: cela prouoque l'vrine: mais garde toy bien de luy en faire prendre en poudre, ny en clystere, ny en breuuage. Il est bon aussi luy frotter les testicules auec decoction de cresson, parietaire, & racine de poutreaux. *Difficulte d'vrine.*

Pour la morue, prenez orpin & souphre, iettez les sur charbons ardans, & que la fumee entre dans les nazeaux du cheual, à fin que les humeurs congelees au cerueau se fondent, & coulent dehors. *Morue.*

Pour le ver volant, tirez luy du sang des veines des tempes, appliquez luy vn cautere fort profond sous la gorge, & y mettez tentes, par dessus estouppes baignees en blanc d'œuf, laissez le reposer trois iours en l'estable. *Ver volant.*

Pour Iauard, prenez poyure, aulx, feuilles de chou, vieil oing: faites emplastre sur le mal. *Iauard.*

Pour figue, faut tailler la corne si auant qu'il se face espace conuenable entre la sole du pied & la figue, mettez y de l'esponge, & le liez bien fort, de sorte que le reste de la figue soit mangé iusques au tuyau. *Figue.*

Pour louppe, ouurez la quant la sentirez pleine de bouë, puis faites emplastre de fien d'oye, vin, sel & vinaigre sur le mal: prenez garde qu'il ne soit demeuré au fond quelque cas estrange. *Louppe.*

A l'escorcheure du dos recente, pren deux gros oignons, & en fais decoction en eau bouillante: puis tout chaud, tant que le cheual le pourra endurer, tu les appliqueras sur le mal, toute l'enfleure se departira en vne nuict. Autrement, prens sel en poudre, & le destrempe auec fort vinaigre, y adioustant vn moyeu d'œuf: de ce tout ensemble tu en frotteras la partie, & verras l'experience: ou bien laue le lieu auec vin ou vinaigre bien fort, mets par dessus chaux pulueri-see meslee auec miel, continue ce remede tant que la chair soit reuenue, & l'os reuestu de chair: pour y faire reuenir le poil, faut piler cocques de noisettes bruslees, & meslees auec huile, oindre de ce le lieu sans poil, lequel y retournera en peu de temps. *Pour l'escorcheure du dos*

Pour cheual hargné ou malade pour auoir esté trop chargé. Appliquez luy sur les reins vn emplastre de poix nauale, auec poudre de bol armenien, sang de dragon, oliban, mastich, noix de gale, de chacun poids egal: que l'emplastre soit mise chaudement sur la partie offensee, lequel n'osterez que facilement il ne s'esleue quand vous le touchez: car lors le cheual est guari. *Cheual hargné.*

Pour les blesseures causees au dos du cheual par la salle. Incisez le mal premierement, puis mettez dessus estouppes baignees en blanc d'œuf trois iours de suitte: & si le lieu est enflé & endurci, sera guari *Blesseure du dos.*

auec choux, parietaire, aluine, & branche vrsine pilees ensemble, & broyees auec sein doux cuit ensemble, appliquez sur le lieu offensé.

Grappes. Pour les grappes, qui sont mules, & gales aux talons. Pelez le lieu, puis le lauez auec decoction de maulues, souphre & suif de mouton, de laquelle mettez le marc par dessus, & le liez estroittement, puis ostez le, & oindez le lieu auec onguent faict devinaigre, suif de moutō, gomme de sapin, cire neuue egalement, le tout boulli ensemble.

Iauniſſe. La iaunisse a pour singulier remede le breuuage qui s'ensuit. Prens graine de panis, & d'ache, de chacun vne liure, fais le tout bouillir auec lupins & bon miel: & du tout bien par-coulé fais luy prendre chopine huict iours suyuans.

Dureté du ventre. La dureté du ventre se guarit par breuuage & clystere. Le breuuage sera tel: baillez-luy ordinairement de la poudre de rue sauuage, auec la graine d'icelle destrempee en bon vin vermeil: ou bien prens racine de flambe iaune, auec graine d'anis & oppopanax: & de ce tout ensemble pilé fort menu, en feras trois prinses, auec trois onces de bō vin vermeil, & autant d'huile d'oliue, l'espace de trois iours. En clystere, luy mettrez ius de flambes deslayé en trois liures de decoction de maulues, & poiree, & dans le tout adiousterez nitre & fiente de pigeon, de chacun vne once, huile de laurier & de rue, de chacun trois onces. Apres qu'il aura receu le clystere, il le faut longuement & doucement pourmener. Quelques veterinaires ont experimenté en ce mal, la fiente de lieure auec neuf cueillerees de miel, & quinze grains de poyure rond, de ce tout en faire breuuage, pour prendre auec la decoction des poids chiches ou choux rouges.

Enfleure des flancs du cheual. Le cheual souuantesfois ayant trop mangé d'orge ou autre prouēde nuisible sent enfleure des flancs & du reste du corps, pour le guarir de ceste douleur faut faire vne decoction de maulues, mercuire, branche vrsine, parietaire & autres herbes laxatiues, y adioustant son, sel, miel, & huile: & ayant attiedi ceste decoction luy donnera vn clystere par vne chaulse de clystere qui ayt la canelle conuenablement longue & grosse: cecy bien faict, oindez luy le ventre d'huile, & luy faites frotter auec vn baston rond par deux hommes, commençans par le deuant, & tendans au derriere, luy estouppans aussi le fondemēt: puis montez dessus & le pourmenez tout bellement & long temps, iusques à tant qu'il ayt vuydé non seulement ce clystere, ains encor partie de la fiente qu'il a dedans le ventre, & il sera bien tost apres deliuré.

Pour la hargne. Pour la hargne & rupture, lon tient qu'il n'y a riē si souuerain que prendre sept onces de cendre de boys sarment, ou d'orme, auec trois onces d'huyle d'oliue, eschalottes broyees sept en nombre, miel trois onces, beurre frais, & suif de cheureau, de chacun vne once, ius de plātain trois onces, auec vin blanc vieil, ou decoction de pois ciches: cela seruira pour trois prinses à iours suyuans & continuz.

Pour garder que les grans cheuaux és grandes chaleurs ne soyent molestez de la morsure des mousches, frottez leur le poil auec ius de fueilles de courges. *Morsure de mousches.*

Pour le farcin des iambes: faut raire premierement le lieu, puis l'oindre d'huile de geneure l'espace de quatre iours, soir & matin: que le cheual cependant n'aille à l'eau que le poil ne luy soit reuenu: ou bien donnez luy vne attainte de fer, de long & de trauers. Autrement pour le farcin d'vn cheual quelque rebelle qu'il soit & dangereux, faut prendre la racine de l'Acanthium commun (qui est chardõ à feuilles larges & blanchastres) & la faire manger par rouëlles au cheual auec son auoine, il en guarira infailliblement en moins de quinze iours ou trois sepmaines, si lon continue luy en faire manger, le remede est fort facile, d'autant que le cheual en mange volontiers. *Farcin.*

Pour les creuasses qui viennent entre la iointure de la iambe & l'ongle: rasez le poil, lauez le lieu de vin, oindez le d'vn onguent faict de suye, verd de gris & miel pilez & cuits ensemble, y meslant sur la fin de la chaux: si les creuasses sont trop profondes, mettez y le feu. *Creuasses.*

Pour la galle, faut tirer du sang des parties conuenables, selon l'endroit où le mal est. Pour purge conuenable & suffisante sera bon d'vser de la poudre de racine de concombre sauuage meslee auec nitre, & baillee à la corne auec vin blanc: le medicament souuent presenté purge les humeurs mauuaises. Pour remede exterieur, prens souphre vif, poix grasse, bitume de Iudee nommé asphaltum, mesle le tout, & le dissous en beurre frais salé, de cest onguent tu feras frotter la beste par tout le corps, au plus chaud du Soleil, & à plusieurs personnes, & longuement. Si mieux tu n'aymes fort vinaigre demy sextier, poix raisine quatre onces, poix de cedre, ou de gomme d'iceluy quatre onces, mesle le tout bien ensemble en onguent, auec de l'vrine d'homme & eau tiede, y adioustant sein doux, & huile vieil, de chacun trois onces, fais en liniment ou ceroine, s'il ne te semble meilleur le lauer par tout, ou bien fomenter auec l'vrine & l'eau tiede, puis passer ton liniment par dessus: l'herbe appellee rododaphne cuitte en huile, i'entens les fueilles seulement, est vn remede bien exquis à ce mal, en y adioustant poix grasse, vinaigre, & de la cire: & aye souuenance en toute friction ou bien onction que tu feras, de frotter tousiours la beste à contre poil. C'est aussi vn souuerain remede de l'estriller premierement au lieu galeux iusques au sang, puis le lauer auec lexiue faicte d'vne partie de chaux, deux de farine de febues, & trois de cendre de fresne, le tout non cuit, mais trempé seulement en la lexiue. Apres le lauement faict faudra oindre la place auec onguent faict de vif argent: hellebore, souphre, alun, pas d'asne, & graisse de porc. *Pour la galle*

Quand le cheual se sent mal, & enflé des flancs, & du reste du corps *Cheual enflé.*

d'auoit mangé mauuais foin, ou auoine : tu luy feras ce breuuage: prendras la taye du dedans de iesier de trois poulets, & les feras bien secher au four, puis les pulueriseras auec demie once de poyure, & quatre cueillerees de miel, & vne once de poudre d'encens fin : fais luy prendre ce remede auec chopine de vin tiede : & à fin de luy lascher le ventre, baille luy par le fondement par vne canelle conuenablement longue & grosse, vn clystere d'vne decoction de maulues, mercuire, parietaire & autres herbes emollientes, y adioustant son, sel, miel, & huile.

Colique du cheual. Contre la colique. Pren cabaret, feuille & racine, persil, fenouil, de chacun vne once, poiure noir deux onces, marrubium vne once, garderobe demie once, miel fin vn posson : cuy bien & escume le tout ensemble, & en fay trochisques en grosseur de noix auelaines, & auec vn demy sextier de bon vin, tu en feras prendre à la beste en forme de breuuage : & le iour que la colique le tient, tu pileras trois ou quatre cueillerees de graine de fenouil, & luy feras aualer promptemẽt auec le vin, & le couuriras fort, pour le faire suer.

Enfleure aux couillons. Pour enfleure de couillons ; faites comme vne bouillie auec fort vinaigre, croye, & sel, pour oindre les couillons deux ou trois fois le iour.

Fistule. Pour la fistule, dilatez la, donnez luy le feu, iettez dedans medicament faict de chaux viue, tant qu'il en tombe escarre.

Chancre. Pour le chancre, lauez le auec fort vinaigre, puis espandez par dessus poudre subtile faicte de racine d'asphodile, arsenic & chaux viue, mises ensemble dedans vn pot, & redigees en cendre.

Iauard. Pour le iauard au iarret. Cauterisez le de long & de trauers, puis appliquez par dessus cataplasme faict de fienre de bœuf bien fraische, fricassee sur le feu auec huile.

Cheual encloué. Si le cheual est encloué, luy faut oster le clou, le parer iusques au sang & au vif, bien nettoyer le lieu vlceré, & instiller dedans souphre fondu, ou l'emplir d'vn onguent faict de terebenthine, cire, huile, miel, & sel, le tout bien chaud, & vn peu de cotton baigné en cest onguent mesme. Ou bien (qui est chose experimentee) mettre sur le lieu blesse par dedans l'ongle du cheual feuilles de bouillon blanc femelle pilees entre deux pierres : & au cas que l'enclouëure fust d'vn iour ou de deux, faut tenir le pied du cheual dans l'eau chaude, & bien salee, & mettre & lier par dessus le pied vn emplastre de son, graisse de porc, & eau salee : ou auec sel menu & fort vinaigre, ou poudre de noix de galle, ou meurte, ou lentisque, puis remettre son fer par dessus : & emplir tout le creux du pied d'oing de porc : & l'ayant ainsi accoustré tant & si souuent qu'il sera besoing, faites le referrer, emplissans neantmoins l'ongle au dedans de poix, & l'oignant souuent auec de l'oing comme dessus. Et pour maintenir l'ongle en sa force, appliquez par dessus cataplasme faict de maulue bouillie, pilee & meslee auec miel & son : mettez au creux de l'ongle suif de mouton, & par

dessus de la fiente mesme du cheual.

Pour le cheual qui cloche à cause de nerfs refoulez. Pré suif de bouc vne liure, molibdene demy liure, resine vne liure, couperose demy liure, fais en onguent. *Cheual cloche.*

Le nerf feru ou ayant receu quelque entorce au genouil ou iointure, le cheual mettant le pied en lieu où il fait faux pas, se guarit prenant vne once de fenugrec, autant de graine de lin, quatre onces de graisse de porc, le tout bouilli ensemble iusques à tant que soit espais & bien diminué.

Si le cheual s'entretaillant se donne vne atteinte des pieds de derriere, faut raire le poil du lieu offensé, & le frotter auec sel commun, liant dessus vne petite lame de plomb fort subtile, puis l'ostant, le lauer auec vin. *Cheual s'entretaillant.*

Pour espreuains au dedans du iarret, faut remontant la cuisse en haut lier la veine fontanelle, & y donner vn coup de lancette, laisser sortir le sang, puis mettre le feu sur l'espreuain du long & de trauers, & guarir la brusllure comme de iauard. *Espreuains.*

Les creuasses seront guaries si auec vn fer rond & chaud, vous leur donnez le feu vers l'extremité: ceste brusllure empeschera les creuasses de croistre, puis frottez-les auec lard laué en eaux diuerses, ou huile de laurier meslé auec mastich, encens, vinaigre, & vn iaune d'œuf. *Creuasses.*

Les grappes demandent apres le poil osté estre lauees de decoction de maulues, de souphre & graisse de mouton, mettant le marc par dessus: lequel osté lon fera onguent de cire neuue, de terebentine, gomme arabic, esgalement meslez. *Grappes.*

Pour surot au chapeller du iarret, faut raire le mal, y mettre dessus marc de racines de guimaulues cuittes & pilees: apres cela appliquer emplastre faict de graine de moustarde, racines de maulues, fiente de bœuf: le tout cuit ensemble auec vinaigre. *Surot.*

Du paumon. Couppez la teste & la queue à vne coleuure, mettez le reste en morceaux, faites les rostir à la broche, amassez la graisse qui en distillera, & l'appliquez sur la playe. *Du paumon.*

Mal de corne ou cor. Pilez choux verds auec vieil oing, mettez sur le mal, montez sur la beste & la cheuauchez moyennement, à fin que le medicament entre dedans. *Cor.*

Garrot. Arrachez la chair morte auec vn fer taillant, lauez le lieu de vin tiede, puis appliquez estouppes baignees en blanc d'œuf. *Garrot.*

Mal de col. Percez la chair en cinq endroits aux deux costez du col auec vn fer chaud pointu comme vne aleine, mettez vn ceton en chacun trou, & l'y laissez quinze iours entiers. *Mal de col.*

Palamie. Decharnez le palais auec vn fer bien subtil, tant que l'humeur sorte aisement dehors, puis nettoyez & frottez le palais auec miel rosat, ius de ciboule & fourmage bruslé. *Palamie.*

Courbes. Couppez le cuir le long du poil, & de la quantité de la *Courbes.*

courbé, appliquez y drappeau de lin trampé en vin tiede, poudrez par dessus verd de gris, continuez ce iusques en fin de guarison.

Genouil enflé. Pour le genouil enflé. Pren chopine de fort vinaigre, dans lequel tu destremperas vn peu de sel, cuyure bruslé demy liure, synople ce qui sera propre & necessaire.

Genouil froissé & creuassé. Pour les genoux froissez, & creuassez. Prenez huile commun, graine de lin, cendres de paille de seigle bruslee, & le tout mis ensemble en faire onguent, en oindre & frotter le lieu dolent soir & matin iusques en fin de guarison.

Escorcheures. Pour les escorchures qui viennent sur le col ou dos des cheuaux portans basts ou selles : enduits le lieu de feuilles de couleuree noire.

Tumeurs inueterees. Aux tumeurs dures & inueterees, fais ce ceroine : galbane deux onces, resine & cire, de chacun vne liure, ammoniac & poix noire de chacun demye liure, huile autant qu'il faudra pour incorporer le tout en bonne façon.

Vers & lumbrics. Contre les vers & lumbrics : fais luy boire l'eau où aura bouilli du seigle : ou mesle parmy du son quelque peu de souphre : ou fais cendre de bois d'oliuier, ou poudre d'aluyne seche auec la graine, de lupins cruds, & de cétauree autant d'vn que d'autre, deux onces de graine de raues, corne de cerf vne once, & auec vin blanc, seruira à prédre à trois fois : le iour suyuant les trois que dessus, tu luy feras clystere de decoction d'aluyne & de rue, y mettant au passer deux amers de bœuf, & vne once d'aloé.

Courance. Contre le flux de ventre que lon nomme la courance, sert beaucoup le breuuage faict de poudre de galles, auec vin vermeil & farine d'amidon destrempez ensemble : ou bien si le flux aduient par morfondure, baillez des soupes trempees en vin vermeil doux, & eau rose: & luy frottez les reins & le ventre auec vin vermeil, huile rosat, & quelque peu de sel.

Flux de sang. Pour le flux de sang par le fourreau, fais tirer du sang à la beste, de la veine des harts, puis fais decoction de froument auec sein doux, & poudre d'escorce de grenade seche, passe le tout pour en faire breuuage, que luy donneras tous les matins, sans le faire aucunement trauailler : pareillement feras cataplasme sur le dos & sur les reins, auec centinode, bol d'armenie, & sang de la beste, meslez ensemble auec fort vinaigre, ou gros vin vermeil, qui peut encore seruir & proffiter aux errenez & eslancez.

Cheual restif. Cheual restif pour le faire aller, faut luy lier vne corde aux couillons, qui soit si longue que passant entre les iambes de deuant, celuy qui est dessus, la tienne en main, & la tire quand le cheual retournera: mais le cheual estant chastré, faut luy battre les fesses auec vn baston long tiré tout chaud du feu & bruslé au bout, car il marchera : & si continuez luy faire cela aussi en ses caprices, il s'en chastiera.

Venin deuoré. Scorpion. Araigne. Le cheual quelquesfois si en mangeant son foin a deuoré quelque beste venimeuse, comme scorpion, araigne, escargot que lon

nomme

nommé buprefte, il le faut faire couurir iufques à fuer, puis haftiuement luy tirer du fang du palais,lequel auffi toft qu'il fera tiré, luy feras aualer tout chaud à mefure qu'il fortira : pour viande, baille luy porreaux & froument cuits enfemble. Voyez cy deffus au chapitre du Bouuier. *Buprefte.*

Pour la morfure de vipere, vaut beaucoup vn coq tout vif, ouuert par le milieu du corps,& chaudement appliqué fur la playe:puis tout foudain,vn breuuage de poudre de racine de flambe iaune, auec fort vin & fel:ou bien la racine, feuille & fruict de la couleuree mife en cendre,& beuë auec bon vin:ou bien prenez foudainement cefte efpece de buglofe fauuage (nommee echium) & en tirez vne bonne chopine de ius,l'ayant premierement arroufee de vin blanc ou d'eau de chardon benedict:fi voyez que la feuille ne puiffe donner affez de ius de foy,faites l'aualler au cheual,puis appliquez le marc de ladicte herbe fus & enuiron la piqueure,& l'enueloppez. *Morfure de vipere.*

La mufaraigne par fa morfure fait fouuent mourir le cheual, ainfi qu'auons veu en plufieurs cheuaux & bœufs : c'eft vne befte qui a le corps auffi grand qu'vne fouris,de la couleur d'vne belette,le bec lóg, & la queuë petite:elle s'attache principalement aux couillons, & fait quatre petites playes : pour guarir cefte morfure venimeufe, faut incontinent faire aualer par le nazeau feuilles de laurier pilees ou puluerifees auec eau,& appliquer fur la morfure cumin, & aulx pilez enfemble:& au cas qu'il y ayt vlcere,faut fomenter le lieu auec faulmeure,ou decoction de murte,& efpendre par deffus poudre d'orge bruflee:ou d'efcorce de grenade. Voyez au chapitre du Bouuier. *Morfure de mufaraigne.*

La morfure du chien enragé a pour fingulier remede auant les neuf iours la fleur de fainct foin bruflee & meflee auec vieil oing, appliquee fur la playe,ou bien la piler auec le vin blanc vieil, & la luy faire boire. Auffi la racine d'efglantier mife en poudre fur la playe, ou luy faire aualler auec bon vin vieil. Item graine de fuzeau,ou ius de feuilles d'iceluy:ou de fraifne. *Morfure de chien enragé.*

La fiente de poule aualee par fortune,apporte tranchees au cheual, à quoy prens fache vieil,& en feiche deux onces,& les luy fais boire auec vin & miel : puis le pourmene iufques à ce que le ventre luy brouïffe,& qu'il face la premiere egeftion. *Fiente de poule aualee par le cheual.*

Le cheual maigre fe peut engraiffer,luy faifant manger des phafeols cuits en eau,meflez parmy fon auoine:que s'il eftoit fi foible qu'il ne les peuft aualler:faut le réforcer, luy faifant humer quelq̃ iaune d'œuf auec fucre en affez bonne quantité:l'eau tiede meflee auec fel, farine de mil donnee au cheual foir & matin l'engraiffe fort. Encor y font trefbons le millet,le panicle ou ris,cuits & meflez auec farine de febues & fel quatre fois le iour donnez non guere à la fois, à fin que le cheual ne les reiette. *Le cheual maigre.*

Il aduient aucunefois que les iuments font moleftees d'vne efpece de rage,c'eft à fçauoir quand elles voyent leur image dedans l'eau,el- *Rage amoureufe des iuments.*

les sont surprinses d'amour : & par ce elles oublient le boire & manger, & deschent d'ardeur. Les signes de ceste folie sont, quand elles courent par les pastis, comme si on les piquoit, souuent regardans autour d'elles, comme si elles cherchoyent & desiroyent quelque chose. On les guarit de ceste folie en les ramenant à l'eau: car quand elles verront là dedans comme elles sont laides, elles oublieront leur premiere image qu'elles ont veu.

Veterinaire de P. Vegece traduite par l'auteur de ce liure.

Plus ample traité & curation des maladies des cheuaux, pourras trouuer en la Veterinaire de P. Vegece, que i'ay traduit, ou plustost paraphrasé de Latin en François: voyez aussi le chapitre du Bouuier cy deuant.

L'Asne. CHAP. XXIX.

Combien que l'asne soit vn bestail vil & contemptible, toutesfois il est tref-necessaire en toute maison champestre, par ce qu'il trauaille & fait de la besongne necessaire, plus qu'il n'est grand & corpulent: comme à tourner la meule, à moudre le grain, porter le bled au moulin, & plusieurs vtensiles & marchandises, comme beurre, fourmages & cresme pour vendre à la ville & rapporter sur son dos: labourer la terre legere, & non gueres forte à labourer, tirer des chariots qui ne sont trop chargez, sans la cômodité du laict de l'asnesse, qui est vn souuerain remede, tant pour les tabides, foibles, enuenimez, goutteux, & autres maladies semblables: comme aussi pour rendre net, blanchir, attendrir & polir le teinct aux femmes, comme nous lisons que Poppea la femme de Neron, en faisoit des bains pour auoir le teinct plus beau, & la charnure plus polie & plus blanche: sans faire mention que la chair d'asne lors qu'il est encor ieune, est fort delicate & sauoureuse à manger, à raison de quoy a esté de grande requeste quelque temps à Romme, comme aussi de nostre temps beaucoup estimee par vn grand seigneur de France, qui faisoit nourrir soigneusement vn troupeau d'asnes: sans faire aussi mention de sa peau, dont on fait des bons cribles à cribler le grain, & des tabourins tant pour la guerre que pour la dance. Parquoy le bon pere de famille luy doit donner vn gouuerneur, lequel toutesfois ne pourroit auoir beaucoup de peine à le traitter, car il est aisé & facile à entretenir: il se contente de peu de pasture, & telle que lon veut: on le nourrit de fueilles d'espines, de chardons: on l'engraisse de pailles & feurres que lon trouue communement presqu'en tous païs: vray est qu'il ne luy faut laisser paistre ny donner à manger de la ciguë, car elle luy apporte vn sommeil si profond qu'il semble non seulement stupide, mais du tout mort. Si vous luy donnez quelque fois du son, pain ou millet, il luy semble estre en vn grãd banquet: il n'empire point pour estre mal pensé & traité de celuy qui l'aura en garde: il endure aisement les coups & la faim, & n'est facile

Laict d'asnesse singulier pour les tabides et pour le teint des femmes.

à tom-

à tomber malade: toutesfois l'asnier sera soigneux de faire saillir l'asnesse en temps opportun, à sçauoir à la my-mars iusques en Iuin, à fin qu'au bout de l'an elle face sa portee, qui sera aux herbes nouuelles, & non auant trois ans iusques à dix, & alors doit soulager l'asnesse pour le regard de son fruict: au contraire ne laisser aucunement le masle sans trauail, par ce que trop grand repos le rend paresseux. *Repos rẽd l'asne paresseux.* Fera nourrir le petit asnon du laict de sa mere iusques à deux ans, ou bien du laict de iument, à fin que ce soit quelque chose de meilleur: ne fera trauailler l'asnon auant l'aage de trois ans, qui est le temps auquel les faut accoustumer à porter charges, à tirer la charrue, & seruir de monture. Fera cas de l'asne qui n'est plus vieil que de dix *Bôté d'asne.* ans, ny ieune que de trois, qui est grand, bien quarré en ses membres, les yeux assez gros, larges nazeaux, le col long, large poictrine, hautes espaules, le dos grand, l'eschine large, gros couillons, la crouppe plate, la queuë courte, le poil tirant sur le moreau, poli & lissé, ayant vne marque noire au front, ou plustost tout le long du corps: au contraire ne tiendra aucun compte de ceux qui ont le poil cendreux, grisastre, tels que sont la plus part en ce païs, sur tout de celuy qui est petit de stature. Bref sera curieux de les guarir quant ils seront malades (iaçoit que, cõme il a esté dit, ce bestail n'est pas beaucoup subiect *Maladies de l'asne.* à maladie) & vsera de semblables remedes qu'aux cheuaux malades.

Le laboureur bon mesnager gardera la peau d'asne pour en faire *Peau d'asne.* du cuir à faire souliers tant pour luy que pour sa famille, d'autant que les souliers faicts de cuir d'asne de la partie du dos, de laquelle l'asne porte fardeaux, sont si durables qu'on n'en peut voir la fin, soit que les portiez par pierres, cailloux, espines ou autres lieux: toutesfois à la longue duree ils s'endurcissent tellement qu'on ne les peut plus porter.

L'ongle de lasne, bruslee & puluerisee guarit le mal sainct Iean: & *Ongle d'asne* celle de l'asne sauuage appellé onager, pendue au col, ou enchassee en vn anneau, de telle sorte qu'elle puisse toucher à la chair, est singuliere contre l'epilepsie, mesme cõtre le tournemẽt de teste qui vient d'vne debilité de cerueau. Aucuns pensent que l'asne sauuage est vne beste appellee Ellend, qui se voit fort frequente en Poloigne, Lituanie, & Suisse, de ce d'autant que l'Ellend a les oreilles semblables à celles d'vn asne, les François qui ont faict le voyage en Poloigne, disent que l'Ellend ne retient rien de l'asne, sinon les oreilles, & qu'il resemble presque du tout au cerf, ayant le pied forchu, horsmis qu'il est beaucoup plus grand, & a les cornes approchant de celles d'vn Dain.

L'asne encores que de plusieurs soit mocqué à raison de ses oreilles *L'asne sent la pluye.* fort grandes: toutesfois lesdites oreilles tant grandes soyent elles luy seruent pour demonstrer sa vertu, & faire paroistre son intelligence & vraye congnoissance qu'il a du changement de temps, veu que s'il doit tourner à la pluye, il les ploye tellement sur le col que on diroit qu'elles y sont collees.

Le proffit du mulet.

VN bon pere de famille ne doit estre desgarni des choses necessaires à sa maison,tát pour sa nourriture,que pour son aise. Parquoy encor qu'à vn besoing il se puisse passer de mulets,ayant commodité de cheuaux pour se faire porter à la ville & autres lieux où ses affaires l'appelleront,toutesfois les mulets luy sont necessaires pour son aise, soit qu'il ne vueille vser de cheuaux, mais de mulets, pour aller plus doucemét,soit que par vieillesse ou male santé de son corps, il ne puisse endurer le trauail du cheual, mais soit cótraint se faire porter en lictiere. I'adiousteray de surcroist, qu'en aucuns païs, comme en Auuergne, pour la rarité de cheuaux & bœufs, les mulets sont en grand prix,&lon vse d'iceux pour labourer la terre, trauailler & faire autres choses necessaires à la commodité & entretenement de la maison : sans faire mention que les mulets sont propres,forts & puissants pour porter les grands & poisants faix, comme bahuts, sacs de bled & de farine, & autres semblables fardeaux qu'vn cheual ne pourroit porter.

Mulets d'Auuergne.

Le gouuernement &charge des mulets, est pareille à celle des cheuaux,tant pour leur nourriture,pasture,harnas, que guarison des maladies ausquelles ils sont subiects, ainsi en ferons plus courte description, & laisserons l'entiere congnoissance de la nourriture & traittement de ce bestail aux Auuergnats, ausquels il est en grande recommandation. Toutesfois pour en parler sommairement, le muletier ne doit point seulement estre soigneux de la bonne nourriture de ses mulets, mais aussi d'en tirer du proffit. Le proffit que lon peut tirer d'eux consiste és mesmes commoditez que lon peut tirer de l'asne, & principalement en beaux haras. Dont il choisira vn bó & beau masle, asne ou cheual, & pareillement vne femelle, iument ou asnesse, pour en porter : car s'ils ne sont tous deux bien dispos,ce qui en viendra ne sera rien qui vaille:& combien que les mules & mulets soyent engendrez ou d'asne en iument,ou de cheual en asnesse,toutesfois les meilleurs sont ceux de l'asne en la iument:car ceux qui sont d'vn cheual en vne asnesse,iaçoit qu'ils portent le nom de leur pere,c'est à sçauoir mulets, cheualins, toutesfois ressemblent du tout à leurs meres. Parquoy le meilleur est, pour auoir des beaux mulets, faire estalon d'vn asne, qui soit beau, de bonne race, & bien experimenté. Il le faut choisir aagé de trois ans au plus,grand de corpulence,le col puissant,les costes fortes & larges,la poictrine ouuerte & musculeuse, les cuisses charnues, les iambes troussees, noir de couleur ou moucheté de rouge tirant sur le vif, & de gris argenté, ou moreau de couleur obscure:car communement les asnes sont de poil de souris:mais ceux qni sont de ce poil ne sont si vigoureux que les autres : & s'il en prouient mule ou mulet portant ce manteau, ils eu sont moins aggreables. La iument doit estre au dessous de dix ans, grande & belle, & bien

Diuersité de la generation des mules & mulets.

Estalon.

Beauté d'estalon.

bien membrue, à fin qu'elle reçoiue & porte facilemēt la semence discordante à son ventre, & d'autre espece qu'elle n'est: & qu'elle donne à son fruict, non seulement les dons du corps, mais aussi l'esprit: le petit demeure au ventre de sa mere douze mois, à raison dequoy la iument doit estre saillie depuis la my-Mars iusques à la my-Iuin, à fin que sa portee vienne au temps que les herbes sont en force pour leur fournir laict en abondance. Le petit sorty doit estre traitté à la façon des petits poulains: sauf que les six mois premiers passez la mere ne le peut plus alaitter, à raison de la douleur des mammelles, ains le faut faire teter à vne iument, à fin qu'il deuiēne plus gaillard, ou le faire aller auec la mere, à fin qu'il s'accoustume à paistre, estāt seuré d'alaitter.

La mule pour estre choisie bonne, doit estre grosse & ronde de corsage, ayant les pieds petits, & les iambes tenues & seches, la croppe pleine & large, la poictrine ample & molle, le col long & vousté, la teste seche & petite. Au contraire le mulet doit auoir les iambes grossettes & rondes, le corps estroit & solide, & la croppe pendant deuers la queuë. Les mulets sont plus forts, puissants, agiles, & viuent plus long temps que les mules: mais les mules sont plus faciles à traiter, & plus aisees à conduire & à apprendre que les mulets. Tous deux sont lunatiques, ains pour leur oster ce vice leur faut faire boire souuent du vin: s'ils sont difficiles à seller, liez leur vn pied de deuant à leur cuisse mesme: à fin que ce pendant ils ne puissent ruer du derriere. S'ils sont difficiles à ferrer du pied droit de derriere, leur faut lier le gauche de deuant.

Signe de bonne mule.

De bon mulet.

Mules & mulets lunatiques.

Le mulet est subiect à mesmes maladies que le cheual, comme dit est: toutesfois il en a quelqu'vnes particulieres, desquelles s'ensuiuent les remedes. Quand il a la fiebure, luy faut bailler des choux cruds. Quand il souspire souuent & a l'haleine courte, le faut saigner, puis luy faire auallet trois demy-sextiers de vin, auec demie once d'hyle & autant d'encens, & trois possons du ius de marrube. S'il a les mules & gales aux pasturons, appellees grappes, faudra mettre dessus de la farine d'orge, & ouurir l'apostume, si aucune y en a. On luy oste la maigreur & langueur par breuuages frequents faits d'vne demie once de souphre battu, vn œuf crud, vne dragme de myrthe auec du vin: ce mesme remede est bon à la douleur du ventre, & à la toux. S'il est lassé & eschauffé, on luy iette de la graisse dans la gorge, & du vin.

Maladies des mules & mulets.

Fievre.

Difficulté d'haleine.

Gales aux pasturons.

Maigreur.

Toux.

Colique.

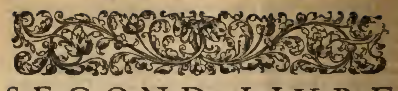
Lassitude & eschauffaison.

Femmes qui desirent auoir enfans, qu'elles se donnent garde de sentir l'odeur de la sueur ou vrine de la mule ou mulet, parce que telle odeur rend les femmes steriles, à raison que tels animaux sont steriles de leur naturel.

La fumee de l'ongle d'vn mulet mise sur les braises & enflammee, est tant odieuse aux rats & soutis qui sont en la maison, que soudain qu'ils en sentent l'odeur, s'enfuient de grande vistesse: dequoy tu pourras faire l'experience.

Fumee d'ongle de mulet.

Fin du premier liure.

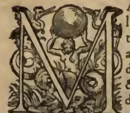


SECOND LIVRE
DE LA MAISON
RVSTIQVE.

LES IARDINS.

L'aßiette, pourpris, terroir, & forme des hayes des iardins tant potager que parterre.

CHAPITRE I.



MAINTENANT est besoin qu'entendions à la description de la culture & labour de la terre, apres auoir discouru ce qui appartient au bastiment & pourpris de la ferme, office du pere de famille, du fermier & de ses gens, & generalement de ce qui concerne le proffit du bestail. Nous commencerons donc, suyuant l'ordre cy deuant proposé, à descrire les iardins. En premier lieu le iardin potager, lequel a esté diuisé & dressé à costé du parterre, separé d'auec iceluy par le moyen d'vne grande allee de trois toises de large, ayant le puits, ou les conduits de la fontaine au milieu (si vous n'auez la commodité de faire vn puits particulier au milieu de chacun iardin) & encor d'vne haye viue bien espaisse, qui pourra auoir trois entrees, l'vne vers le bastiment, l'autre à l'endroit du puits ou de la fontaine, & l'autre contre la closture du verger. Et sera plantee de coudres, groseliers blanc & rouge, poyuriers, framboisiers, esglantiers, ronces, cheurefeuil, viornes, housleaux, suzeaux entremeslez par voye d'aubespins, pommiers sauuages, & de paradis, cormiers, nessliers & troësnes : car il faut qu'elle soit plus espaisse

Haye viue.

&

de plus grande defenſe que l'autre, pour le danger du beſtail eſchappé, qui peut plus faire de dommage au proffit qu'au plaiſir de ſon maiſtre.

La ſituation des iardins deſſuſdits doit eſtre, comme auons dit cy deuant, pres la maiſon, poſé vers la Bize & Septentrion, pluſtoſt que ſur le regard du Midy, à fin que le maiſtre de la maiſon Ruſtique puiſſe des feneſtres de ſon logis iouïr de la gaillardiſe & beauté de ſes iardins: en quelque plaine qui ſe panche doucement receuant le cours d'vn eau coulante, ſoit de fontaine, ou de puits, ou des pluyes ſuruenantes: loing toutesfois de l'aire & de la grange, à fin que les herbes ne ſoyent endommagees de la pouſſiere, ordure, petites pailles & buchettes qui ſont apportees des aires aux iardins par le vent, lors que les grains ſont battus: car telles pailles attachees aux feuilles percent, ains eſtant percees ſe bruſlent & hauiſſent incontinant. Semblablement pour la commodité de leur labour doit eſtre alignee iuſtement en quarré, bien eſgal & vny, quelque peu toutesfois en pente pour la cheute & deſcente des eaux du ciel, & du ius du fumier, qui touſiours coulera en bas le long des allees par les pluyes, & amendera le gueret: & à coſté de chacun d'iceux iardins, dans le pourpris du baſtiment & cloſture, ſi faire ſe peut, tiendront deux autres iardins ſeparez par autres hayes & grand chemin entre deux, non moins ſpacieux en largeur que de trois braſſes chacun, paué gentiment de bons carreaux ou tuiles bien cuictes ou de gres, ou remply de ſable, ſçauoir eſt du coſté du iardin potager, vn iardin particulier aux chanures, lin, ſaffran, paſtel, & autres choſes de meſnage & proffit, qui requiert ſa particuliere culture: & du coſté du parterre vn autre iardin aux legumes, comme pois, febues, veſſes, ris, panis, millet, qui ſeruent grandement à la nourriture de la famille.

Porte des iardins.

Chemin es iardins.

La cloſture des iardins doit eſtre telle que la commodité & neceſſité du lieu le requiert, à ſçauoir de murailles, ſi le reuenu de la maiſon le permet: ou de haye viue, forte, & eſpoiſſe, ſ'il y a defaut de carriere, ou de grand reuenu. Toutesfois à moindre couſt & de plus grand proffit lon pourroit faire la cloſture de haye viue, que de murailles: car la haye viue dure plus long temps, & n'eſt de ſi grands frais, ny au dreſſer ny à reparer, que la muraille: telle eſt celle qui ſe fait auec ronces & eſpines, aubeſpins, ou auec plantes de ſuzeau, ou autres plantes touffues entrelaſſees de ronce, icelles couppees à la queuë & eſgalees en leur ſaiſon, comme nous voyons en pluſieurs lieux de noſtre France. Il y en a qui font cloſture de foſſez & de tranchees, mais mal commodément, d'autant que l'humeur du iardin qui luy deuroit ſeruir, luy eſt par ce moyen oſté, ſi d'auan-

Cloſture.

ture le lieu n'est marescageux. Le commun des villageois approprie des espines, osiers & cannes à faire closture, mais il faut que telle haye soit presque tous les ans reparee, reliee & refaitte, en y mettant de nouueaux paux, au lieu que si elle auoit ferme & viue racine, elle soulageroit les iardiniers de grand ennuy, frais & trauail.

La terre des iardins doit estre bonne de soy, nettoyee de pierres, ordures, & herbes nuisibles, bien rõpue & amendee vn an auant qu'estre beschee, pour y semer: & apres qu'elle aura esté beschee & fumee derechef, ou marnee, la faut laisser rasseoir, & prendre son fien & sa

Terroir. marne. Et quant à la nature & bonté d'icelle, ne vaut rien argilleuse, croyseuse, ny sablonneuse, mais doit estre grasse au manier, noire en couleur, & qui s'esmie aisement en la frayant, & remuant aux doigts, où le gazon & la motte se casse facilement sous la houë, & deuienne menue au labourer comme menue arene: & generalement toute terre qui est bonne à froument, est bonne aussi pour iardinages. Il faut aussi qu'elle produise à foison l'herbe verte, qu'elle soit mediocrement humide: car le lieu sec, ny celuy qui est aquatique n'est bon pour faire iardinages. Toutesfois s'il aduient que le terroir de la metairie n'ayt ceste commodité de guerer pour les iardins, faudra l'amender le mieux qu'il sera possible. Les lieux argilleux, sablonneux, ou croyeux se doiuent amender de fiens & de marne, & demandent labour profond de trois pieds. Le lieu aquatique sera rendu meilleur, si on y mesle quelque terre sablonneuse, & fait on à l'entour des fossez pour escouler l'eau & humidité qui nuit au iardin. Et ainsi faudra-il que le bon laboureur mette peine d'amender & rendre aucunement feconde sa terre. Le fien dont sera amendee, soit de brebis, ou de porc, ou de cheual, ou de pigeon, ou d'asne, à sçauoir selon la cõmodité du lieu, tant plus vieil est, tant est meilleur: d'autant que à la longue il perd sa puanteur, & tout ce qu'il a de mauuais, & acquiert vne pourriture nouuelle qui est molle & facile d'estre conuertie en la substance de la terre, dont aduient que la bonne terre en est rendue meilleure, & la mauuaise en est corrigee. C'est pourquoy les Latins agriculteurs ont appellé le bon fien letamen, & les François litiere, d'autant qu'il rend la terre gaye, moyennant qu'il soit meslé & incorporé auec la terre. Car le fien tout seul & pur ne doit estre mis à la racine des plantes, mais premierement, en cas de necessité, de la terre menue, puis du fien.

Hayes. La haye viue separant le potager d'auec le parterre, veut estre plantee & dressee des plantes susdites au mois de Nouembre, & au commencement d'Octobre, y plantant de huict en huict pieds des ormes, pruniers sauuages & merisiers, à la faueur desquels comme d'espieux asseurez elle s'entrelacera & liera plus fermement. Ceste haye sera fort bechee & amendee en pied, couppee pres la racine deux ans apres, & esmõdee tous les ans pour l'arrondir,

&

& espessir: & faut laisser grossir & monter à mont les arbres qui y seront mis par voye pour seruir de pieux, & de perches à treille, & le plus d'ormeaux que pourrez mettre en vostre haye, & autres qui separeront le mesnager, & les legumes, sera le meilleur, soit pour fagottage tous les ans, à fin de les faire grossir, & aussi pour le marrain de vos charrues & autres harnas: mesmement pour les surmonter de treilles que leur planterez au pied, auec lesquelles y compatissent naturellement.

Au surplus, si voulez sçauoir quelle doit estre la culture totale des arbres & arbrisseaux, dont seront faictes les hayes des iardins, tu le trouueras au troisiesme & sixiesme liure.

Des treilles du iardin potager. CHAP. II.

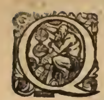
Tout ainsi que le parterre sera ceinct & circuit de berceaux couuerts de iossemin, seau nostre dame, roses musquees, myrtes, lauriers, & autres singularitez: aussi sera le iardin potager entouré de treilles de ieune bourdelas ou du meilleur complant du pays, pour le verius de la prouision & proffit du mesnage.

La façon des treilles sera en forme d'auuent (car les berceaux coustent trop à entretenir) à fin de dresser quelques couches par dessous, ou quelque planche d'herbes, qui ne demande grand soulage, en y laissant toutesfois vne allee de trois pieds de costé & d'autre pour le labour de la treille: & faudra mettre les meilleurs & plus gros complans à la veuë de Midy, & ne les tailler si long que le bois ne puisse grossir: car il n'est que le bon pied & gros pour faire beau fruict. Ne doit estre la treille si drue ny espesse: & la faut monter de neuf toutes les cinq annees, & rafraischir & relier tous les ans sur la fin du mois de Ianuier, de bois de vostre saussaye & ozeraye, ou de geneure de vostre garanne: combien que si vous faites les perches de bois de geneure, n'aurez besoin d'y mettre la main de dix ou douze ans, principalement si vous appuyez les perches sur pilottis de chesne à demy bruslé. Ne liez estroit les perches de la treille, ny les seps mesmes contre vos arbres de la haye qui seruiront de pieux, car le lien entreroit dans l'escorce quand ils grossiroient, & leur feroit tort. Et n'oubliez à fumer & deschausser vos seps en hyuer, & marqueter le ieune bois, pour en faire du complant à reuendre, & pour tousiours la mieux peupler: ne cueillez les grappes trop meures, ne trop vertes, ne quand il pleut. Au demeurant, le labour de la treille est pareil à celuy de la vigne, & seroit chose superflue d'en traicter plus longuement en cest endroit. Parquoy faudra auoir recours au gouuernement de la vigne qui sera cy apres declaré.

Façon de treiller.

Lieure des perches de la treille.

Labour de la treille pareil à celuy de la vigne.



VANT au labour du iardin potager, ou de mesnage, parce qu'il y a deux saisons pour semer les herbages, aussi y a-il deux temps pour mettre en ordre & labour les iardins, à sçauoir Automne & le Printemps: faut auoir ceste consideration de donner la premiere façon enuiron le commencement de Nouembre à la terre en laquelle on veut semer au temps nouueau: & de bescher au mois de May celle en laquelle on voudra semer en Automne, à fin que par les froidures de l'hyuer, ou par les chaleurs d'esté les mottes soyent mises en poudre, & les racines des herbes meurent. Mais cependant, auant ceste premiere façon, sera bon que la terre vn an ou demy deuant ayt esté fumee de vieil fien, & bien engraissee: car il n'y a si bonne terre qui ne s'amaigrisse, & dechee en longue iachere. Parquoy faut que le friche qu'aurez dedié à vos iardins soit premierement espierré, puis besché en vif fons, & les meschantes herbes extirpees iusques au bout des racines, desquelles la bonne mesnagere pourra faire bonnes cendres: puis amendé de menu fiens de vache & de cheual bien meslé, bien pourry, & longuement reposé: ou de celuy d'asne, qui est le meilleur pour fumer iardins, par ce que l'asne masche à l'aise, & desbrise bien sa pasture, à ceste cause iette sa fiente plus digeree & plus moulue que les autres bestes: laquelle pour ceste occasion n'engendre gueres d'herbes. Au lieu de fien la balle & paille folle de bled croppie d'vn an pourra seruir, laquelle pour estre treschaude de son naturel engraisse tellement la terre, que les herbes, arbres, citrons, limons, oranges, concombres, citrouilles, & toutes autres plantes y plantees & semees viennent belles, & portent fruict bien tost & en abondance. Pour la seconde façon sera labouré à la boue, de bout à autre, & en labourant meslerez tresbien le fien ou la marne parmy la terre. Pour la tierce façon sera esmotté, faict vny & rastelé en platte forme, & du dos du rasteau en passant ferez le desseing de vos planches, & des sentiers entre icelles, si longs & si larges que faire pourrez, selon le pourpris & capacité de vostre lieu. Et faut obseruer que vous faciez vos planches de telle largeur que puissiez aiamber & estendre vos bras de costé à autre de la largeur de vos planches, à fin que ceux qui iront arracher les herbes & les sarcler, puissent par les sentiers toucher de la main iusqu'au milieu desdits quarreaux, & ne marchent du pied sur ce qui sera semé. Parquoy quand vos chemins d'entre icelles auront deux pieds de largeur, sera bien assez: car de plus n'est que terre perdue.

Toute terre par longue iachere s'amaigrit.

La disposition des planches du iardin potager. CHAP. IIII.

Nous disposerez vos planches au milieu de vostre iardin, en sorte que celle des naueaux aye le plus d'espace, & apres celle des choux : ioignant lesquelles en ferez deux, l'vne pour les deux sortes de raues : apres lesquelles planches ferez vn chemin de trois pieds de largeur, apres lequel vous dresserez autres planches particulieres, pour les espinars, poiree, arroches, roquette, persil & ozeille. Puis ferez encores vn chemin large d'autres trois pieds : & au delà d'iceluy esquarrirez vne planche pour les porteaux, & ciuots : & ioignant icelle, deux autres pour les oignons & ciboules, & pour les ails, eschalottes, & panais. Au delà de ces planches dresserez vn grand chemin de trois pieds & demy : & apres iceluy ferez plusieurs planches de bouttures, tant pour la reserue du iardin d'odeurs, comme pour vos bordures:& encore pour les potages d'hyuer. Et sera bon dresser à ceste fin vne planche de sauge, & vne autre d'hyssope, aussi vne de thym,& vne de mariolaine, autre de lauande, & autre de rosinarin,aurone & menu cyprez, encore vne de sarriette, & hyssope,de cost, de basilic, aspic, baume, pouliot, & vne de camomille pour faire les sieges & labyrinthe, que lon nomme Dædalus.

Naueaux. Choux. Raues. Espinars. Porreaux & ciuots. Oignons & ciboules. Panais. Sauge & hyssope. Labyrinthe ou Dædalus

Sera bon aussi pour les necessitez,(car à la fermiere touche d'entendre plusieurs remedes pour les maladies,& ne faut douter que n'ayōs appris beaucoup de remedes par les experiences & obseruations de telle sorte de femmes) esquarrir sur le bas du iardin potager pres la muraille du clos fruitier,aucunes planches pour les herbes medicinales,comme valeriane,mille-feuille,espargourte,armoise,cabaret,iombarde,patience,mercuriale,parietaire,nicotiane,& autres semblables, desquelles ferons vne briefue description cy apres.

Herbes medicinales.

L'assiette des couches du iardin potager. CHAP. V.

L'endroit où donne le Soleil de Midy, vous dresserez vos couches moyennement esleuees , bien entremeslees de terre & de fiens de cheual, & les lairrez reposer quelque temps auant que d'y rien semer. En l'vne desquelles planches vous semerez au croissant de la Lune de Mars vostre graine de laictue, & de pourpier (car elles viennent aussi tost de Mars que de Feurier) pour les replanter en leurs planches,quand elles auront leué de demy doigt. En ceste mesme couche vous pourrez mettre graine de pimprenelle, corne de cerf, & trippe-madame, auec ozeille d'Angleterre,& autres sortes,pour les salades:le tout espais & pesle-mesle, pour les mettre separément & au large, quand elles seront leuees. Entendez tresbien à vos graines,qu'elles ne soyent trop vieilles,esuētees, mouillees, moisies ou entichees : & aux bords de ceste couche,

Graine de laictue. Election de graines.

Herbes fines. à la largeur de deux palmes, semerez l'artichaud. Vous ferez aussi vne planche pour les herbes fines, qui en hyuer seruent seiches aux potages, & de bouttures pour le iardin à fleurs, comme sont le baume franc, le basilic, le cost, le thym, l'hyssope, la sarriette, la mariolaine, & la sauge. Encore sera bon d'en faire vne pour semer les graines de citrons, orenges, limons, poncilles, grenades, lauriers, myrtes, dattes: & puis qu'ils sont difficiles à faire venir en ceste part, par ce que l'air n'y est marin ne si propre, faut bien aduiser en les plātant ou semant que lon mette le plus petit bout à mont, & que lon ne les asseye de plat: & quand les citrons & les semblables semences seront venus & leuez, il les faut transplanter en casses qui se puissent rouler çà & là, pour les defendre de trop grand chaud & froid, & les couurir & mignarder selon les saisons: comme sera dit cy apres. En vne autre couche, qui sera bien longue, & vers les hayes viues, & les treilles, vous y semerez des concombres, citrouilles & courges longues & rondes. En la quarte, longue & estroite comme la precedente (par ce qu'il les faut souuent arrouser & mettre de l'eau en pied) semez y des melons de plusieurs sortes.

Graines difficiles à faire venir.

Concombres & citrouilles.

Et pour le danger des volailles & oiseaux, iettez des espines assez drues sur vos couches, & si elles sont semees en croissant de la Lune de Feurier, pour les haster, voire encore que ce soit en Mars, espandez sur les espines de la paille assez claire, & la faictes plus druë pour le danger des gelees, lesquelles si vous sentez estre fortes, comme il aduient quelques annees, mettez au lieu de paille des vieilles nattes ou des gluits entiers, de sorte toutesfois qu'ils ne poisent sur la terre, & ne puissent greuer ce qui leuera. Et ce que voudrez qui demeure sur vos couches, comme le concombre, melon, & autres fruicts, separez le moyennement, & l'arrousez souuent d'eau tiede au Soleil, & tiree de long temps deuant, & reposée en l'auge ou tonneau qui est pres du puits: toutesfois toutes herbes & fruicts de potages que lon met sur couches, amendent fort au replanter: ce que lon fait aussi pour les affranchir, & rendre leur saueur meilleure.

Le temps de semer le potager. CHAP. VI.

Vertu du croissant de la Lune.

Toutes graines, desquelles le iardin potager est fourny, se doiuent semer & transplanter en croissant, depuis le premier iusqu'au sixieme: car celles qui sont semees en decours, ou elles sont tardiues, ou elles ne valent rien: sans ce qu'encore que vous semez en croissant, il aduient quelquesfois que combien que vos graines soient grasses, grosses, & qui facent farine blanche, & ne soiēt aucunement corrompues, ny endommagees, toutesfois quelque mauuaise constellation (que les Iardiniers nomment Cours du ciel) empesche qu'elles ne proffitent & puissent croistre. Iaçoit que l'agriculteur

culteur Palladius dit que la terre, qui a la faueur d'vn air doux & clement, & qui est arrousee d'vne fontaine courante, soit du tout frâche, & n'ayt besoin d'aucune discipline de semer : mais il ne peut nier que tout ce qui croist, soit de plant, soit de semence, n'ait deux extremitez, à sçauoir la racine, qui a toute son affaire auec la terre: & le branchage & cheueleure, qui ont leur affaire auec l'air, & le ciel: & que les obseruations des choses d'enhaut, mesmes des progrez & habitudes de la Lune, ne soyent transuersaires pour produire & tirer à mont le caché dans la terre, & le gouuerner quand il est parcreu.

Es lieux humides & qui sont abbreuuez de quelque ruisseau, vaut mieux semer au temps nouueau : car la benignité & douceur de l'annee qui commence, reçoit bien les semences qui sortent, & la secheresse de l'esté ne leur peut nuire, à cause de l'eau qui y est. Mais quand par l'assiette naturelle du lieu il n'y a point d'eau viue, ou qu'il est fort difficile d'y en apporter ou faire venir, il n'y a autre remede que des pluyes de l'hyuer : parquoy en tels lieux est le plus seur de semer en Automne: toutesfois on y pourroit bien semer au renouueau, moyennant qu'on besche la terre trois pieds de profond. *Semer graines au renouueau.*

Si lon veut semer graines en esté, faut que ce soit sur le croissant de Iuiller, & d'Aoust : & en Automne, sur le mois de Septembre & d'Octobre : comme aussi au renouueau en Feurier & en Mars. Es lieux naturellement froids, ou qui ne reçoiuent pas beaucoup de faueur des rayons du Soleil, la semence du Printemps doit estre tardiue, & celle d'Automne quelque peu auancee. Au contraire, la semence du temps nouueau és lieux chauds doit estre auancee, & celle de l'Automne tardiue. Les semences proffitent mieux quand elles sont semees aux iours tiedes, & qui ne sont ny chauds ny froids, qu'aux iours froids, ou chauds, ou secs. Les graines que lon veut semer ne doiuent estre de plus d'vne annee : autrement si elles sont trop vieilles, seches, meslees, ridees, maigres, lasches, bastardes, ou auortees, elles ne pourront croistre ny aucunement proffiter. Parquoy tant plus recentes sont les graines des porreaux, concombres & courges, tant plustost viennent elles: au contraire tant plus vieilles sont les graines de persil, bettes, origan, cresson & coriandre, tant plus subitement elles se monstrent sur terre, moyennant qu'elles ne soyent corrompues. Les choux & espinars de toutes sortes, la chicoree blanche, les aulx, porreaux, & oignons se sement en Automne, & endurent l'Hyuer. Les choux, roquette, cresson, coriandre, cerfeuil, naueaux, raues, reffors, pastenades, carottes, persil, fenouil, & autres herbes, dont la racine est bonne aux potages, se sement en Automne, & au Printemps : toutesfois elles viennent mieux semees en Iuillet és pays chauds, & en Aoust és païs mediocres, & en Septembre és païs froids. La laictue, oseille, pourpier, concombres, courges, sariette, corne de cerf, trippe-madame, poiree ou bette, & autres herbes tendres, & encores les artichauds, se sement en Printemps, & le plus souuent *Semer graines en esté.* *En quel temps il faut semer és lieux froids ou chauds.* *L'aage des graines.*

m

aussi tost viennent celles de Mars & d'Auril, que de Feurier, selon la diuersité du temps.

Sur tout les semences & graines que lon veut semer, doiuent estre bien meures, pleines, pesantes, corpulentes, grosses, ayans bonne couleur, rendans farine blanche au rompre, non poudreuses : car la poudre qui chet des graines estans rompues, demonstre qu'elles sont corrompues & de nulle valeur.

En combien de temps les graines semees leuent de la terre.

CHAPITRE VII.

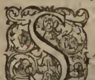
ENcores que le naturel de la terre, la clemence du ciel, la faueur de l'air, & l'aage des semences, facent que les graines sortent plustost ou plus tard hors du sein de leur mere nourrice la terre: d'autāt que ce qui est semé en temps beau & serain en lieu chaud, ou exposé au Soleil, de graine recente se monstre plustost, que ce qui est semé en temps & lieu contraire: toutesfois chacune semence a vn certain temps pour se manifester, auquel faut auoir esgard, à fin que les temps soyent limitez pour semer & receuoir le fruict de chacune semence.

Les espinars, le basilic, le naueau, la roquette, trois iours apres qu'elles sont semees sortent de terre. La laictue, le quatriesme iour: le concombre & la citrouille, le cinquiesme : le pourpier, vn peu plus tard: l'aner, au quatriesme: le cresson & le seneué, au cinquiesme: la poree, en esté le sixiesme, & en hyuer le dixiesme : l'arroche, au huictiesme : les choux, au dixiesme: le porreau, au dixneufiesme, & le plus souuent au vingtiesme : la coriandre, enuiron le vingtcinquiesme, voire encore plus tard si sa graine est recente: l'origan & la sariette apres le trentiesme : le persil au quarantiesme pour le plustost, & le plus souuent au cinquantiesme. Vray est qu'en cest endroit sert beaucoup & l'aage des graines, & l'art du Iardinier à les semer. Car (comme i'ay dit) le porreau, le concombre & la citrouille viennent plustost de graine recente: au contraire le persil, les espinars, le cresson, la sariette, l'origan, la coriādre, de semence quelque peu vieille, semblablement la graine de concombre trempee en laict ou en eau tiede, sort plustost de la terre: autant en est il de la graine d'artichaud, & de plusieurs autres herbes, comme tu cognoistras cy apres en leur particuliere description.

Arrouser, sarcler, esmonder, tondre les herbes potageres.

CHAPITRE VIII.

Arrouser.



SI tost que la terre sera pleine en tous endroits de semence, la faudra soingneusement arrouser, si d'auenture le lieu est sec de son naturel, à fin que par trop grande secheresse la semence ne demeure à germer, & le fruict produit de la graine, ne meure. La meilleure

meilleure eau pour arrouser les herbes potageres est celle de pluye, si elle vient de nuict ou en temps qu'elle ne puisse eschauffer les herbes: car elle les laue & nettoye de la poudre & de la vermine qui les rongent, par exprez si la pluye est chassee par le vent de Nort: en deffaut de cette eau, la meilleure est celle de riuiere ou de ruisseau courant, quelque peu tiede: en son lieu l'eau de puits tiree du matin, & mise en tonneau, ou en quelque conduit pour estre eschauffee des rayons du Soleil, pourra seruir. Car l'eau froide, comme aussi la salee, est ennemie de toute sorte de plantes, encore que Theophraste die que l'eau salee soit plus propre que nulle autre pour arrouser d'aucunes plantes. Le temps pour arrouser est le soir & le matin, non le my-iour, de peur que l'eau eschauffee par la chaleur du Soleil ne brusle les racines. *Eau bonne pour arrouser les graines.* *Temps pour arrouser.*

Apres que l'herbe aura commencé à sortir, faudra sarcler les bonnes herbes pour oster les mauuaises, qui consument leur nourriture, & les offusquent: cela doit estre faict auec serfouëttes, quand elles sont encores petites, & auec la main (ce que les iardiniers appellent esmonder) quand les herbes à potages sont desia fortes & grandes. Lon les serfouit aussi tant pour le poids de la terre, comme pour l'esgoust des eaux, & pour le defoulement des pieds des personnes, dont la terre s'endurcit. Parquoy si la terre est molle, ne la faudra sarcler que legerement, & faut penser que le sarcler est en tous temps necessaire aux iardins. *Sarcler.*

Le tondre est pareillement proffitable aux herbes quand elles sont desia quelque peu creuës, pour leur faire plus longuement garder leur verdure, & les rendre plus belles & touffues, pour empescher qu'elles ne portent point de graines, mesme pour leur bailler vne saueur quelque peu plus plaisante que n'a eu leur premier tige. Par ce moyen les laictues & les choux sont rendus meilleurs, & d'vn goust plus plaisant, si lon leur oste leurs premieres feuilles: semblablement les raues & naueaux croissent plus beaux & touffus si on les tond. Mais toutes herbes ne se tondent en toute disposition de temps: car celles qui ont tuyau, comme les oignons & autres, si elles sont tonduës pendant qu'il pleut, le tuyau s'abbreuue de l'eau qui chet, & se pourrit, qui est cause que telle sorte d'herbes ne doit estre tondue si n'est en temps serain & sec. *Transplantations.*

Planter & replanter les herbes potageres.

CHAPITRE IX.

POur affranchir les herbes & faire plus grandes, on les transplante: & ce fait-on, ou de planche en planche, ou de couche en couche, quand elles ont quatre ou cinq feuilles hors de terre, & ce peut on faire en toute saison, mais que *Tondre les herbes.* *Humidité du temps à obseruer.*

le temps soit humide & pluuieux : & les doit on mettre en terre bien fournie, & grasse, sans autre amendement de fiens. Si le temps n'est pluuieux, il faut les arrouser apres qu'elles seront mises en terre assez auant, & à d'aucunes faut trancher les bours des racines, & les planter au large, à fin que lon les puisse sarcler, & serfouïr quand besoing sera, & qu'elles croissent mieux & plus belles.

Bouttures. Les bouttures pour le iardin d'odeurs, se font aussi en toutes saisons, & des reiettons de l'annee, en prenant partie du vieil bois, & tordant ce que mettez en terre : ou bien en le fendant par bas, & y mettant vn grain d'auoine en la fente, & à l'entour quelques autres grains d'icelle auoine, plustost que du fien : car les herbes que lon transplante ne demandent aucun fien à leurs racines, plustost ont besoin que les sommets de leurs racines soyent quelque peu trempez, comme declarerons cy apres.

Les espinats, arroches, persil & cerfeuil, ne valent rien transplantez.

Cueillir & garder les semences, racines, & fleurs des herbes potageres. CHAP. X.

Cueillette. ON cueille les racines de la plus grande part quand les feuilles de l'herbe sont cheutes : & pareillement lon cueille les fleurs, comme bourroche, buglose, tourebonne, & soucis quand elles sont entierement ouuertes : toutesfois les fleurs des roses & de crappres doiuent estre cueillies pour estre gardees quand elles sont encores fermees : aussi lon prend les feuilles & herbes entieres, quand elles sont venues à perfection : les fruicts, comme melons, concombres, citrouilles, & courges, quand ils iaunissent, & sont venus à leur accomplissement. Si c'est pour semer, il les faut laisser sur terre iusqu'à ce qu'ils soyent outre, puis les mettre en reserue iusqu'au téps de les semer : & les faut cueillir en clair temps, & en decours. Les semences se prennent quand l'herbe est toute couchee & seche. Et faut obseruer generalement, que toute sorte de cueillette, tant d'herbes, fleurs, racines, que de fruits, & semences, se face en beau temps & serain, & au decours de la Lune.

Saison de cueillir semences.

Garde des herbes. Les herbes que lon veut garder, doiuent estre premierement bien nettoyees, & deschees à l'ombre, qui est le meilleur moyen de leur conseruer le plus de leur vertu, ou bien au Soleil, puis mises en sachets de cuir, non pas de toile, ou en boëttes de bois, à fin que leur vertu ne se perde, comme nous voyons que lon fait des fines herbes que lon garde pour l'hyuer. Parquoy les apothicaires me semblent grandement faillir, qui pendent en leurs greniers les herbes de medicine, par ce que non seulement leur vertu s'y exhale, mais aussi se chargent de poudres, de toiles d'araignees, de fien de mousches, & mille autres ordures.

Les fleurs ne doiuent estre seichees au Soleil, ny à l'ombre qui vient du Soleil de midy, ou qui est en vn lieu eminent, par ce qu'à cause de leur tendreté & mollesse, leur vertu s'exhale facilement par l'ardeur du Soleil & chaleur de l'air. Si ce n'est la rose de Prouins, laquelle pour estre longuement gardee, demande d'estre seichee en vn lieu haut exposé au Soleil de Midy, où les rayons du Soleil penetrent, & ne touchent neantmoins aux roses. Le meilleur sera de secher les fleurs en vn lieu temperé, & les y souuent remuer, à fin qu'elles ne se corrompent, ayant tousiours soing qu'elles ne perdent ny leur couleur ny leur odeur naturelle. Puis quand elles serõt seches, les faudra enfermer dans vn vaisseau de terre. *Garde des fleurs.* *Garde des roses de Prouins*

Les semences doyuent estre gardees en sachets ou vaisseaux de terre, qui ayent la bouche estroitte: ou dedans boëtres, ou bien calebasses bien estouppees, & en vn lieu bien sec, & ou lon n'espande aucune eau: car les semences se deperissent grandement à l'humidité. Les semences des oignons, ciboules & porreaux, comme aussi du pauot, se gardent en leurs graines ou escorces. *Garde des semences.*

Pour la garde des racines faut obseruer deux moyens: car ou on les veut garder recentes & encores toutes vertes, comme naueaux, raues, carottes, & autres semblables: ou on les veut garder seches. Pour les garder recentes, faut les mettre sur le sable ou grauois bien delié en la caue, quelque peu couuertes, ou les enterrer dans terre au iardin, comme nous voyõs que lon fait des raues & naueaux, pour en auoir la plus part de l'hyuer. Pour garder les racines seiches, dés qu'elles sont cueillies faut soigneusement les lauer auec eau claire, puis leur oster toutes les petites fibres, & apres les secher ou à l'ombre du Soleil leuant, si elles sont rares & tenues, comme les racines de fenoil, chicoree, persil, asperges, & autres semblables: ou au Soleil de Midy, si elles sont denses, crasses & espesses, comme les racines de flambes, gentiane, pain de pourceau, lis d'estang, couleuree, & autres semblables. Puis apres qu'elles seront seiches, & ainsi preparees, les faudra pendre dans quelque lieu haut & eminent, exposé au Soleil de Midy ou de Septentrion, auquel ny la fumee, ny la poudre, ny les rayons du Soleil les puissent endommager aucunement: combien que le conseil du prince des Medecins Hippocrates, est que les herbes, fleurs & racines, tant recentes que seiches, ne soyent mises aucunement au vent pour estre gardees, mais plustost enfermees en des vaisseaux ou autres receptacles semblables, à fin qu'elles ne perdent leurs vertus, lesquelles elles perdroyent facilement estans exposees au vent. *Garde de racines.*

LES HERBES POTAGERES.

Les Choux. CHAP. XI.

Nous parlerons en premier lieu des choux, qui sont les plus communs & plus abondants entre toute sorte d'herbes : toutes sortes de choux aiment terre nette, grasse & bien labouree, non argilleuse, ny sablonneuse. Et iaçoit qu'ils viennent aisément en toutes conditions d'air, principalement temperé, toutesfois ils se font plus grands & espanouïs, & plus guarentis de la vermine, és lieux froids, comme sont ceux que lon voit en Alemagne, qu'és lieux chauds : & pour ceste cause ils se contentent trop plus des coustaux que de la terre pleine, & en icelle terre pleine des cavallers des planches, que du milieu d'icelles : ains sont beaucoup plus plaisans, plus sains à l'estomach, & meilleurs en Automne, Printemps, & durant les grandes gelees qu'en l'Esté. Ils demandent d'estre souuent fumez, par exprez de fien d'asne, qui leur est le meilleur de tous, & d'estre sarclez, & couuerts de bonne terre : nullement arrousez : encore que l'arrousement les rende beaux & verdoyans, non toutesfois plaisans au manger, ny sains à l'estomach. Quand ils ont six feuilles les faut transplanter en temps doux, soit Hyuer ou Esté. Et pour en parler en particulier, les choux communs, que lon appelle longs ou verds, doyuent estre semez à la my-Aoust, ou Septembre, qui en veut auoir les feuilles en quaresme & l'Hyuer. On les plante en Octobre, & replante en Decembre, pour en prendre les feuilles en Hyuer, & la graine en Iuin & Iuillet, & pour les faire plus touffus : combien qu'aux autres saisons de l'annee, on y peut aussi entendre : mais ce n'est si commodément. Et prenez bien garde que vostre semence ne soit trop vieille, car vieille de trois ans elle produiroit des reforts: c'est pourquoy lon dit, Semez y des choux, il y viendra des raues ou des naueaux : toutesfois qu'elle dure six ans en nature, si elle est bien gardee.

Choux communs. *Semence trop vieille.* *Prouerbe.*

Choux cabus Les choux cabus, que lon nomme blancs, ou en pomme, se sement sur conches, & se replantent de pied en pied bien couuerts sous terre franche & bien amendee, quand ils commencent à monter en tronc, & aiment l'air froid, car en l'air chaud, ils ne pourroient viure : & les faut couurir de paille pour les faire mieux pommer, & blanchir. Les choux tortus, crespus, & Rommains, qui sont de nature plus tendre & delicate, se sement en Mars, & se plantent le long de l'annee, & demandent souuent estre arrousez.

Choux tortus

Quand vous voyez que la feuille du choux blesmit, ou iaunit, c'est signe qu'il luy faut de l'eau: & luy ostez souuent les feuilles iaunes & percees, ou pourries, ou seches, car cela le feroit mourir.

Choux de bõ goust. Si voulez auoir des choux qui soyent de bon goust & plaisant, ostez leur les premieres feuilles : car celles qui regermeront auront meilleur

leur goust & saueur plus plaisante que les premieres.

Les choux rouges viennent naturellement de l'abondance du fumier: ou par ce qu'on les arrouse de lie de vin, ou pour estre plantez en lieu où ils soyent eschauffez assiduellement de la chaleur & ardeur du Soleil. *Choux rouges.*

Ne prenez iamais la cime du chou Rommain crespu, n'autre pour vostre vsage, mais tousiours les feuilles depuis ladite cime en bas.

Toutes manieres de choux se plantent en toutes saisons, pourueu qu'il ne face trop froid, ne trop chaud. Et quand vous les plantez, rõgnez leur la racine, de peur qu'elle ne soit repliee, ou reboursee en terre, & ne les mettez si auant que le sommet ne surmonte. *Plantation de choux.*

Aucuns les arrousent d'eau salee, pour les faire plus tendres, & autres leur sement du salpestre par dessus la superficie de la terre, ou bien des cendres menu criblees, pour les garentir des pussons, chenilles, & autre vermine. Sur tout, le chou ne doit estre planté pres la vigne, ny la vigne pres du chou: car il y a si grande inimitié entre ces deux plantes, que les deux plantez en vn mesme terroir, ayans prins quelque croissance, se retournent arriere l'vn de l'autre, & n'en sont tant fructueuses. Qu'il soit vray, si lon mesle du vin tant soit peu au pot où cuira le chou, le chou ne cuira par apres, & si il corrompra sa couleur: mesmes ceux qui veulent boire beaucoup de vin, sans estre yures, doiuent manger auant des choux cruds, comme ont de coustume faire les Alemans quand ils veulent boire à plein goder, & faire partie à qui boira le mieux. Le chou pareillement ne doit estre planté pres l'origan, rhue & pain de pourceau: par ce que planté ou semé pres ces herbes, il ne proffite aucunement: mesme il communique vne partie de son malheur à son voisin. *Arrousement de choux.* *Inimitié entre la vigne, le vin & le chou.* *Choux empeschent ebrieté.* *Chou ennemy d'origan & de rhue.*

Le soigneux iardinier ne doit iamais endurer en son iardin vn chou pourry, ny arrouser ses herbes auec eau où aura trempé ou bouilly le chou: par ce que l'vn & l'autre apporte mauuaise senteur aux autres herbes voisines. *Choux pourris.*

La bonne mesnagere en tout temps aura des choux en son iardin pour la nourriture de sa famille, desquels aussi en temps & necessité de maladie elle pourra aider ses gens. Car le premier bouillon, principalement de choux rouges auec beurre ou huile sans sel, lasche le ventre, meurit la toux, & rend la voix meilleure: si à ce bouillon meslez du succre, il sera fort singulier pour les asthmatiques, & pulmoniques: mesmement le ius de choux auec succre proffite à ces affections: la semence de choux en bouillon ou en poudre est bonne contre les vers des petits enfans. Le chou cuit en deux ou trois bouillons, restraint & appaise le flux de ventre. Le chou cuit & saulpoudré de poyure long mangé auec son bouillon, apporte quantité de laict aux nourrices: le ius ou suc de choux beu combat le venim pris à manger des champignons: la moëlle de choux cuite auec l'amende & meslee auec miel despumé, est singulier pour ceux qui ont courte haleine pour en vser. *Les singularitez des choux.*

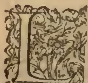
en forme de loch. Bref le chou eſt vtile à toute choſe: duquel auſſi les Rommains ont fait ſi grand cas autresfois, que apres auoir chaſſé les medecins hors de Romme l'eſpace de cent cinquante ans n'vſoyent d'autre medecine que de choux en toutes maladies. Lexiue faite auec cendre de choux eſt bonne pour lauer la teſte. Fomentation des mammelles auec decoction de choux, augmente le laict des nourrices. Cendres de choux, meſlees auec le blanc d'œuf guariſſent les bruſleures. Cataplaſme fait de choux cuits, meſlez auec lie de vinaigre, deux iaunes d'œufs cruds, & bien peu de vinaigre roſat, le tout bien battu & incorporé enſemble, eſt vn ſouuerain remede pour oſter incontinent les douleurs des gouttes.

Gouttes.

Eſcurer les vaiſſeaux.

Pour bien nettoyer vn pot tout encrouſté, auquel lon a couſtume de faire cuire chair & bouillir eau, comme chaudron, pot de fer, pot de cuyure, & autres ſemblables, que toutesfois lon ne peut ſuffiſamment eſcurer, rien n'eſt meilleur que de faire bouillir dedãs des choux.

La laictue. CHAP. XII.



LA laictue ſe ſeme dru & eſpais, comme le chou en terroir humide, bien fumé, gras, net, legier, aiſé à labourer, mais en Mars principalement: car elle ne peut tant endurer de froid, ny de chaud. Toutesfois ſi la voulez ſemer en Septembre, meſme en tout temps, choiſiſſez les endroits apriques & chauds, & l'accompagnez de force fiens bien pourry, nonobſtant qu'elle endurcira pour l'hyuer, & peut durer quelque temps replantee: il la faut arrouſer de deux ou trois iours l'vn, ſi le temps n'eſt moite & pluuieux. Et en la ſemant la faut arrouſer, pour doute que la chaleur du fiens ne iette la ſemence hors: elle ſort de terre le cinquieſme iour de ſa ſemaille. Eſtant venuë ſur la couche, de la hauteur de quatre ou cinq feuilles, il la faut cueillir auec la main, iamais auec le ſarclet, la replanter en terre graſſe, & loing l'vne de l'autre, & enuelopper les racines & le tronc de fiens de vache, ou de cheure, ou de brebis, car elles en ſeront de trop meilleur gouſt, & les arrouſer en pied, mais qu'il ne gele point, & ne face trop grand' chaleur.

Lon cultiue quatre ſortes de laictues en France, non differentes de vertu, mais de gouſt, plus ou moins plaiſant: à ſçauoir creſpue, teſtue, ou pommee, ou blanche, commune, & petite.

Laictue creſpeue & pommee.

Laictue Romaine.

Lon ne plante point la petite laictue, ny la commune, mais la groſſe que lon veut eſtre creſpelue, & pommee, ou que lon nomme Romaine, qui a la ſemence blanche, & plus groſſe: car par la replãter, elle en deuient plus belle & plus groſſe, & de ſaueur plus douce, principalement ſi on luy oſte ſa premiere tige apres auoir eſté replantee, par ce que la premiere tige ayant trop de laict, deuient facilement amere par la chaleur du ſoleil. Si voulez qu'elle ayt les feuilles larges,

quand elle commencera à ietter sa tige, incisez à demi sa tige, puis mettez par dessus vne motte de terre, ou vne petite tuile. Si vous la voulez belle & blanche, liez en la cime deux iours au parauant que la tirer de la couche, ou la replantez de lieu à autre, & la poudrez en sablon par dessus.

Laictue blãche.

La laictue pommee, feuillue, & crespue, & qui ne vient guere plus haute que de la hauteur d'vne paulme, se fait en la deschaussant en pied. Apres qu'elle est replantee, mettez luy du fiens de vache biẽ frais à la racine, puis la rechauffez & arrousez, & si tost qu'elle sera en force, fendez luy le germe, & la couurez d'vn pot de terre qui soit neuf, en sorte que la cime soit rabbatue: par ce moyen elle viendra touffuë, pommee, & blanche: ou bien si vous voulez auoir de belles laictues, deux iours au parauant que les arracher, il leur faut lier la cime, & les couurir de terre iusques à la cime, car ainsi elles deuiendront blanches & belles. Pareillement le sablon ietté par dessus, les fait deuenir blanches.

Laictue pommee.

Laictues belles & blãches

Si craingnez qu'elle ne vienne trop dure pour le vice du lieu, ou du temps, ou de la semence, arrachez-la & la transplantez aillieurs.

Pour la faire de bonne odeur, semez-la auec la graine de citrons, ou faites tremper la graine en eau ou de damas ou de parfum, trois iours entiers.

Bonne odeur ès laictues.

Pour la faire mesler auec autres herbes de salade, comme ozeille, roquette, & semblables, toutes prouenans d'vne mesme racine, mettez toutes les graines diuerses dans vne crotte de brebis bien creusee au propre, puis la plantez bien profond, comme enuiron dixhuict doigts en terre, & arrousez souuent & peu à peu, & y prenez grand soin quand elle sortira de terre. Les autres rompent & esmient trois ou quatre crottes de cheures ou de brebis, & mettent les graines parmi, & les couurent de linge bien delié en forme de nouët, & les plantent comme dessus, auec la diligence quand elles sortent. Aucuns arrachent les feuilles de la laictue qui sont proches de la racine, & au lieu des feuilles arrachees mettent vn grain de semence de roquette, cresson, ozeille: & autres semblables, par ce moyen sortent plusieurs & diuerses tiges.

Herbes de salade meslees ensemble.

La laictue n'est sans bons remedes: car elle rafreschist le cœur, amollist le ventre, fait abonder le bon sang. Son suc meslé auec huile rosat, appaise la douleur de teste, & fait dormir le febricitant frotté au front & tempes: sert en gargarisme meslé auec iust de grenades pour les inflammations de gosier, frotté és testicules arreste les pollutions nocturnes, & le flux de semence, principalement si on y adiouste bien peu de camphre: sa graine pilee auec la graine de pauot blanc en forme d'emulsion, faict le pareil, mesme esteint les ardeurs d'vrine: sa semence trempee en eau où sera esteinct l'acier, auec bien peu d'yuoire puluerisé, est souueraine contre les fleurs blanches des femmes. Les feuilles de la laictue cuittes & humees en brouet: ou sa-

Singularitez de laictue.

Fleurs blanches.

Dormir. lades d'icelles mesmement apres souper, font dormir: sa semence pulverisee & meslee auec laict de femme qui ayt porté fille, & aubin d'œuf sert pour faire frontail à ce mesme effect. La decoction des feuilles de laictue cuittes en eau d'orge, beuë apporte quantité de laict aux nourrices, si par apres lon frotte auec la main les mammelles: ceux qui sont pulmoniques, crachent le sang, ont courte haleine, desirent auoir lignee, ne doiuent manger les laictues.

Endiue, Laceron, Cicoree. CHAP. XIII.

Endiue. L'Endiue ayant feuilles estroictes, autrement nommee Scariole ou laictue aigre ou sauuage, & des Latins *Intybus* ou *Seris*, sert plus en medecines qu'autrement, & ne se cultiue aux iardins, par ce qu'elle est tousiours amere, cõbien qu'elle soit des especes de laictues, ou plustost de cicoree. Vray est qu'à souuent la replanter & transporter de lieu à autre, & à estre liee & couuerte dans terre de sablon durant l'hyuer, peut changer de nature, & deuenir tendre & blanche, & sans grand' peine du iardinier se peut garder ainsi tout l'hyuer: ce que practiquent nos iardiniers, ayant veu par experience que la cicoree sauuage deuient fort belle & bien touffue, apres auoir esté par les inondations d'eaux couuerte de terre ou de sablon.

Laceron. Laceron, appellé en Latin *Sonchus* ou *Cicerbita*, anciennement estoit de requeste pour les salades, mais maintenant l'on n'en tient compte, & est seulement en vsage pour les connins & lieures: aussi il ne se cultiue aux iardins, par ce qu'il vient copieux és vignes: toutesfois les Italiens vsent en salades l'hyuer de ses racines, qu'ils trouuent douces & de goust fort plaisant: sa tige est plaine de laict, quelques fois tirãt sur le iaulne: ce laict pris en breuuage est singulier pour ceux qui ont courte haleine & sont asthmatiques: il appaise les douleurs d'oreille, si vous y en instillez quelques gouttes, principalement si le faictes bouillir auec huile dedans vne escorce de grenade: il guarit entierement la strangurie & peine d'vriner, si on en boit enuiron vn posson: les fueilles du laceron maschees ostent la puanteur de bouche.

Cicoree. La Cicoree est de la nature de l'Endiue, ayant les feuilles larges, & sans la culture & bon traictement retient tousiours son amertume. Elle aime le lieu humide, & la terre bien labouree. Quand elle a quatre feuilles, la faut transporter en terre bien fumee: & à fin qu'elle ayt de feuilles belles, larges & bien espandues: dez qu'elle commencera à auoir quelque accroissement, au milieu de ses feuilles faut mettre vne petite tuille: car par ce moyen elle espandra ses feuilles, & les aura plus touffues. Par ce bon traictement elle perd son amertume, & alors l'vsage en est és salades d'hyuer, & on l'appelle Cicoree blanche: & pour ce faict, on la replante à la fin d'Aoust: puis au commencement de Septembre, que ses feuilles sont grandes, lon la desplante

Cicoree blanche.

plante sans rien froisser, & auec vn petit brin de foerre lon lie ses feuilles ensemble tout doucement sans contrainte: puis lon la couche en terre bien fumee, les feuilles plongees & couuertes, & la racine contremont, & au dessus y faict lon quelque couuerture en maniere de loge, ou lon y iette de la paille pour la garder de la gelee & du mauuais vent: autant en fait on de l'Endiue que lon trouue blanche quand on la retire, & est au manger assez delicate. Aucuns, pour ce mesme faict, quand la Cicoree a espandu ses feuilles, lient toutes ses feuilles ensemble auec vn petit filet, puis la couurent d'vn pot de terre, à fin qu'elle tire tousiours par sa racine aliment de la terre. Par ce moyen elle acquiert vne blancheur & tendreté, & perd vne grande partie de son amertume. *Endiue blanche.*

Chacun sçait combien la decoction de la cicoree beuë en forme d'apozeme, est vtile à ceux qui ont la iaunisse, ou chaleur de foye. Le ius de Cicoree beu de deux iours l'vn à ieun, appaise le crachement de sang. La Cicoree pilee & mise sous le tetin gauche, guerit la douleur du cœur. Lon dit que la decoction de la Cicoree des champs beuë souuent, rend le teinct des femmes plus net & plus gay. *Singularitez de la cicoree. Crachement de sang.*

Artichaud. CHAP. XIIII.

LA plante de l'Artichaud est autre que de l'Endiue ou Cicoree: car aux Artichauds pour les planter en Automne, qui est enuiron le mois d'Octobre, tant sont ils feconds & fertiles, lon ne prend que les plus grandes feuilles auec leurs branches, de ceux qui portent du plus beau fruict, & autant des grosses tiges du milieu, qui ne seruent plus de rien apres que les œillets en sont tirez & replantez: aussi bien on a accoustumé ietter par voye lesdites tiges, & les plonge lon vn pied en terre bien fumee, la feuille à mont liee au bout auec vn peu de foerre, & la tige couchee, & bien couuerte, & les garde lon ainsi en les arrousant quelque fois, si le temps n'est assez moite, pour en hyuer ou autre temps faire des cardes: & repicque lon les œillets en terre fumee, bien prouignez & couuerts en hyuer de paille de lin, ou de chanure pour les contregarder de la gelee, & que l'annee d'apres ils produisent fruict nouueau. *Cardes.*

Au demeurant l'artichaud se seme au croissant de la Lune de Mars sur couches bien fumees & amendees, & n'en faut attendre fruict qui soit entier & parfaict que d'vn an apres. Et si voulez que la semence proffite, faites des fossettes sur vostre couche à vn grand pied loin l'vne de l'autre, profondes & larges de demi pied, & les amplissez de vieil fien & bien menu, & de terre noire bien deliee ensemble, & là dessus piquez-y vostre graine d'Artichaud deux doigts auant dans terre la poincte en haut, en mettant cinq ou six grains ensemble, en autant de trous en vn rond, à fin qu'ils facent vn beau toupet & plāte: & la recouurez doucement sans trop piler ne fouler. Et si tost que *Semer artichaud sur couches.*

l'artichaud aura faict ses feuilles assez grandes, il le faut arrouser, & continuer cest arrousement en lieu fort sec, à fin qu'il porte fruict tédre & bien gros. Sur tout se faut donner de garde, que sa semence ne soit piquee la pointe contre bas, car elle produiroit artichauds tortus, debiles, fort menus, & durs. Faut aussi choisir la graine la plus belle & plus grosse que lon pourra trouuer : & que les fossettes soyent eslongnees l'vne de l'autre d'vne grande brasse, à fin que l'vne plante n'empesche point l'autre : vray est qu'il vaut mieux planter les iettons & branches que la semence, à cause qu'on en recueille plustost du fruict, & qu'en les prouignant ainsi tous les mois, lon a du fruict en diuerses saisons de l'annee, selon que la terre est grasse ou maigre, qu'elle est en lieu chaud ou humide, ou si le terroir est dur & mal à propos pour ceste plante. Et sur tout plantez de ceux qui portent du plus beau fruict, ainsi qu'il y en a de diuerses especes en grosseur, longueur, rondeur, de couleurs diuerses & saueurs, les vns espineux, les autres sans pointure.

Si lon veut que l'artichaud vienne sans espines, faut frotter contre vne pierre, & rompre le bout de la graine, qui est poinctue, ou mettre la graine, en maniere d'ente, dans la racine de la laictue, qui soit sans escorce, & mise par petites pieces, en sorte qu'en chacune piece soit entee vne graine d'artichaud, & la planter ainsi. *Artichaud de bóne senteur.* Vous aurez artichaud de bonne senteur, si vous mettez tremper la graine auant que la semer l'espace de trois iours en ius de roses ou de lis, ou huile de laurier, ou de lauande, ou quelque autre ius odorent, puis la sechez & semez ainsi : combien que quant ausdites huiles aucuns sont d'aduis contraire, & que la semence se gaste à l'huyle. *Artichaud d'odeur de laurier.* Vous aurez artichaud de l'odeur de laurier, si fendez ou faites vn trou en vn grain de laurier, auquel mettiez la graine de l'artichaud, & les plantez ainsi. *Artichaud doux.* Les artichauds seront doux, si auant que semer leur graine, vous la trempez en laict, qui soit remué & rafreschi deux ou trois fois, par ce qu'il aigrist : ou miel : puis la deseichez & semez.

Taupes & souris ennemis de l'artichaud. Deux sortes de bestes font la guerre aux racines de l'artichaud, les souris, & les taupes. Le fien de pourceau, ou les cendres de figuier espandues à l'entour des racines de l'artichaud chassent les souris: autant en aduiendra-il si lon enueloppe ses racines dans de la laine. Aucuns pour chasser les rats qui gastent les artichauds sous terre, fichent vn bon demi pied en terre à l'entour des artichauds quelques bastons de sureau, distans l'vn de l'autre de quatre doigts, l'odeur duquel sureau est tant odieux à ces bestes, qu'ils n'ont garde d'en approcher dessus ny dessous terre, tandis qu'il est verd : ainsi quand ces bastons sont secs, les faut renouueler. Autres mettent des espines fort seiches & poingnantes, ou des pelons de chastaignes sous terre à l'entour des plantes d'artichaud l'vne pres de l'autre, à fin que les rats approchans d'icelles espines, se retirent soudain. Autres font bouillir febues en quelque eau empoisonnee, & les mettent aux trous de

de ces bestes, car sentens ceste odeur, les rats y accourent incontinent. Quant aux taupes, nous parlerons cy apres de la maniere de les chasser.

La racine de l'artichaud cuitte en vin & beuë, est souueraine pour la difficulté d'vrine, pour puanteur des aiscelles, & de l'vrine mesme, pour chaude-pisse, tant de verolle que d'autre cause, & pour l'hydropisie: sa pulpe cuicte en bouillon de chair, mangee auec sel, poyure & galangue en poudre sert à l'acte venerien. Les Italiens les mangēt au matin cruds auec du pain & sel, lors qu'ils sont encor tēdrelets. *Vertus d'artichaud.*

OZeille & Pimprenelle. CHAP. XV.

OZEILLE & Pimprenelle, encores que sans culture elles viennent en grande abondance aux prez, toutesfois elles se sement sur terre bien deliee & amandee de fien au Printēps, principalement l'ozeille : car la pimprenelle vient aussi en terre seiche, non labouree ny aucunement ameublie: toutes les deux qui sont cultiuees aux iardins, demandēt estre du cōmencement fort arrousees, & qui ne veut auoir la graine, il les faut replanter & les laisser croistre à perfection, & seicher. Elles ne craignent le froid, ny la gelee, ny l'abondance d'eau, & demandent (principalement l'ozeille) pour deuenir belles, d'estre tondues trois ou quatre fois l'an.

Toutes sortes d'ozeille tant des champs que des iardins ont ceste vertu, que bouillies auec la chair, tant vieille & dure soit elle, elles l'attendrissent, & laschent le ventre. *Vertus de l'ozeille.*

La feuille de l'ozeille cuitte entre les cendres chaudes, a vne vertu singuliere pour resoudre ou faire apostumer les tumeurs des yeux. Cataplasme faict de feuilles d'ozeille auec deux fois autant de vieil oing, le tout bien battu & meslé ensemble, puis mis dans vne feuille de choux sous les cendres chaudes, est souuerain pour toutes apostumes froides. La semence d'ozeille pulueriseе & beuë auec eau ou vin, appaise les dysenteries. L'ozeille trempee au vinaigre, & mangee au matin à ieun, est preseruatiue de peste, mesmement le syrop ou iulep faict du ius d'icelle. Les feuilles de l'ozeille bien battues appliquees sur le poignet, addoucissent l'ardeur de la fieure. *Dysenterie.* *Peste.*

La pimprenelle des iardins, qui est celle que lon met aux salades, de laquelle nous auons icy parlé, qui est aussi celle que les Latins appellēt Sanguisorba, prise en bruuage est souueraine pour restraindre le flux menstrual des femmes, & toute autre sorte de flux de ventre, principalement celuy de sang: mesme pour deseicher les playes & vlceres, si on l'applique en forme de cataplasme. Lon en fait grand cas en temps de peste, & dit on que le frequent vsage de pimprenelle, principalement du ius d'icelle, est souuerain preseruatif contre les maladies dangereuses, d'autant qu'elle a vne vertu du tout amie du foye, du cœur, & des esprits. Les feuilles de pimprenelle mises dedans le *Vertu de pimprenelle.* *Peste.*

vin le rendent plus plaisant, plus vineux, & aucunement aromatique, & de saueur de melon: elles sont fort agreables és salades faictes auec huile, sel & vinaigre, ainsi que nous voyons iournellement.

Corne de cerf. Trique, ou trippe-madame. Percepierre ou christe-marine. CHAP. XVI.

Corne de cerf. *Pour auoir corne de cerf belle.* CORNE de cerf & trippe-madame n'ont besoing de grande culture: car toutes deux viennent en telle terre que lon veut, soit labouree ou non. Vray est que si tu veux auoir corne de cerf qui soit belle & touffue, tu la dois souuent tondre, trainer par dessus vn rouleau, ou marcher auec les pieds: car elle se delecte de tel traitement, ne voulant croistre que contre terre. La trique-madame ne craint aucunement le froid, & vient principalement és masures des vignes en terre pierreuse & caillouëuse. Ces deux herbes sont mises aux salades de l'esté, encores que toutes les deux n'ayent ny saueur ny odeur à ce conuenable.

Vertus de corne de cerf. La corne de cerf est bonne pour restreindre le flux de ventre.

Vertus de trique-madame. La trique-madame pilee auec iombarde ou laictue, appliquee sur le poux, tempere l'ardeur de la fieure. L'eau distillee d'icelle beuë par plusieurs fois, guarist entierement les fieures ardentes & tierces.

Cristemarine. Percepierre, autrement nommee Christe-marine, se seme en lieu sec & sablonneux, & demande du commencement estre fort arrousee. qui en veut auoir la graine, faut laisser croistre l'herbe à perfection: puis faire seicher sa graine à la sorte du grain de blé.

Confiture de cristemarine. *Iaunisse.* *Calcul.* Lon la peut confire en vinaigre & sel en mesme sorte que lon confit le pourpier, & telle est souueraine pour la difficulté d'vrine, pour la iaunisse, pour rompre le calcul, pour prouoquer les mois aux femmes, & pour exciter l'appetit, si on en vse au commencement du repas. Au defaut de celle qui sera confite en vinaigre, lon peut faire decoction de la feuille, de la racine, ou de la semence, en vin, pour en vser en mesme maladie.

Soucy. CHAP. XVII.

Soucy. LE Soucy n'a besoing de grande culture, car il vient parmi les champs non cultiuez, & en telle terre que lon veut, & ne demande d'estre semé tous les ans: par ce qu'vne fois semé reuient de soy-mesme, & porte fleurs aux calendes de tous les mois de l'an, tant en esté qu'en hyuer: à raison dequoy les Italiens l'appellent fleurs de tous les mois: de faict à grand' peine lon en peut deliurer le lieu où il aura esté premierement semé. S'il est tant soit peu *Soucy touffu.* cultiué & souuentesfois tondu, il portera des fleurs plus belles & plus amples, toutesfois plus en Automne que au printemps.

Le

Le ius de fleurs de Soucy beu à ieun, a grande vertu pour exciter le flux menstrual des femmes : le parfum des fleurs d'iceluy receu par vn antonnoir és parties honteuses fait le pareil, & fait sortir l'arriere faix, & deliure les ieunes filles de pasles couleurs. La conserue d'icelles fleurs a mesme vertu. Les femmes d'Italie tant pour prouoquer leurs mois que pour les arrester, fricassent le ius & sommitez tendres de ceste herbe auec iaunes d'œufs, & les mangent. Le mesme ius meslé auec bien peu de vin ou vinaigre, tiede, est souuerain pour appaiser l'extreme douleur de la teste & des dents, si lon en vse en forme de lauement. Ce ius bçu à la quantité d'vne once auec le poids d'vn escu de la poudre des vers de terre preparez, proffite grãdement à la iaunisse: on dit que manger souuent des feuilles de soucy fait bõne veuë : l'eau distillee des feuilles de soucy, instillee dedans les yeux, ou linges trempez en icelle & appliquez sur iceux, guarit la rougeur des yeux : la poudre des feuilles d'ozeille deseichees mise dedans la cauité de la dẽt guarist la douleur d'icelle dent. Le ius des fleurs de soucy beu à la quãtité de deux onces au commencement de la fieure pestilentiale, guarir de la peste, moyennant que le patient, apres auoir beu de ce ius, se couche incontinent, & se face suer bien couuert dans le lict : guarit aussi la iaunisse & les palpitations de cœur. La conserue des fleurs de soucy fait le pareil. Boire demie heure deuãt l'accez de la fieure quarte enuiron trois onces de vin blanc, où soyent destrempez sept grains de soucy, & iterer quelque temps ce bruuage au matin, est vn souuerain remede contre la fieure quarte.

Vertu de soucy. *Douleurs de dents.* *Peste.* *Fieure quarte.*

Bettes & Poiree: Blettes, Blistres ou Poiree rouge.
CHAP. XVIII.

POIREE tant blanche que noire & rouge, que lon nomme autrement Bette & Iotte des Tourangeois, ou Romans des Picards, se seme en Caresme nõ seulement, mais en tout temps, specialement depuis Decembre iusques en Mars, & en Aoust, pour en auoir tousiours & de vieilles & de nouuelles, & pour recueillir semence qui dure bonne trois ans. Et pour cest effect la faut replanter de cinq feuilles, & mettre aux racines vn peu de fien nouueau, puis la serfouer, & bien nettoyer d'herbe : elle croist assez, & reuient, encores qu'elle soit coupee, si elle est mise en terre grasse & biẽ fumee. Elle a en soy ceste particularité quasi admirable, qu'elle n'acquiert son entiere perfection que le troisieme an de sa semoison : à raison de quoy ie conseillerois au iardinier ne recueillir semences de la Bette pour semer, sinon celle que raportera la Bette au troisieme an : car de ceste semence viennent belles Bettes.

Poiree. Bette. Iotte. *Particularité de la poirree.*

Si vous voulez choisir de belles Bettes, choisissez plustost les blanches que les noires ou rouges pour estre plus belles & plus tendres:

Grandes Bettes.

ains pour en auoir qui soyent fort grandes & blanches, il faut couurir les racines de fien de bœuf recent, & leur fendre le germe, comme lon fait au porreau, & mettre par dessus vne pierre large, ou vn carreau. Si voulez auoir des bettes rouges, arrousez-les auec lie de
Bettes rouges vin rouge, ou les mettez en vn lieu où elles ayent grand' chaleur de soleil.

Vertus de la poirée. Les bettes mangees en potage laschent le ventre: le ius des bettes attiré par le nez, purge le cerueau: le mesme ius frotté sur la teste, fait mourir les poux & les lentes. Les racines de bettes cuittes entre les *Poux & lentes.* cendres & mangees, ostent la mauuaise odeur de l'ail mangé. La racide de bette pilee & iettee en vin trois heures apres le conuertit en *Pour faire vinaigre.* vinaigre.

Blettes. Blettes se sement en Mars, & ne sont long temps à sortir de terre. Si on les seme en terre bien labouree, elles viendront aux annees suyuantes sans estre semees, de sorte qu'à grand' peine lon en peut deliurer la terre, & ne demandent d'estre sarclees, ny emondees.

Vertus des blettes. Les blettes laschent le ventre: leur decoction où auront bouilli racines & feuilles, fait mourir les lentes & poux: leurs feuilles cuittes *Lentes. Poux.* entre les cendres, ou bouillies, guarissent les brusleures: le premier bouillon des blettes, auec fiel de bœuf, & huile de tartre oste toutes taches d'habits sans dommage aucun: mais incontinent apres faut lauer le lieu auec eau tiede.

Arroches, & Espinars. CHAP. XIX.

Arroches. ARROCHES (en Latin dites Atriplex) tant blanches, rouges, que vertes, viennent naturellement sur terre fumee de fiens de cheual, & en lieu où autrefois y ait eu poiree, & deuiennent rouges, ainsi que la poiree, en lieu trop gras & fumé. Sinon, lon les seme en Feurier, Mars, & Auril: & veulent estre semees au large & non dru, souuent arrousees. Aucuns les sement en Decēbre pour en cueillir l'hyuer. Ne veulent estre transplantees aucunement, plustost souuent sarclees, arrousees, fumees de bon fien, souuent tondues, & esmondees auec vn instrument de fer, à fin qu'elles ne conuertissent toute leur substāce en feuilles. Sur tout dez que leur semence est espandue sur terre, les faut incontinent couurir de terre, & les semer le plus clairement que lon pourra, à fin qu'elles en viennent plus belles: en moins de quinze iours elles sont prestes à manger. Les Italiens font vne sorte de tartre des Arroches: ils hachent menu leurs feuilles, les pislent auec formage, beurre frais, & iaunes d'œufs, puis auec paste les incorporent & font cuire au four.

Espinars. Espinars ou Espinoches, ainsi dites à raison que leur graine est spineuse, sont de deux sortes, l'vne masle, l'autre femelle: la femelle ne porte point de graine: toutes les deux se sement en Aoust, Septembre, & Octobre, pour le Caresme: & en Decembre, Ianuier, & Feurier,

pour

pour l'Esté: elles endurent assez l'importunité du temps, comme gelees, froidures, neiges: viennent en toute terre, moyennant qu'elle soit bien labouree & quelque peu humide: ont besoing pour deuenir belles, & naistre bien tost, d'estre arrousees tous les soirs, & couuertes de chaume ou de fouërre, ne demandent d'estre sarclees, toutesfois on les tond souuent, & en viennent plus belles. Et qui les veut faire longuement durer & proffiter, il leur faut tailler à vne fois la moitié de la tige, à l'autre fois l'autre moitié. Mesme qui veut qu'elles apportent quelque temps, sans estre semees tous les ans, faut les semer l'annee premiere de graine bien nourrie: car les annees suyuantes elles reuiendront sans estre semees, combien que la graine qu'elles produiront aux secondes annees sera quelque peu debile. Pour les garder de la gelee, les faut couurir de feuilles de noyer, auant que les brouillarts rombent en sorte quelconque.

Les Parisiens sçauent assez combien sont vtiles les Espinars pour la nourriture en temps de Caresme, lesquels en font diuers appareils pour leurs banquets: maintenant les fricassent auec beurre & verius: maintenant les confisent à petit feu auec beurre en pots de terre: maintenant en font des tourtes, & plusieurs autres manieres. L'vsage d'espinars est bon à ceux qui ont la voix ou la respiration empeschee, & qui toussent souuent, principalement si au matin lon hume vn bouillon d'espinars cuits auec beurre frais, ou huile d'amendes douces: ils laschent le ventre: leur ius sert contre les piqueures de scorpions & d'araignes, soit beu, soit appliqué par dehors. *Vertus des espinars.*

Bourroche & Buglose. CHAP. XX.

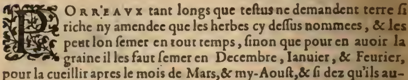
BOVRROCHE, Buglose, herbes differentes aucunement en fueilles, & fleurs, toutesfois semblables en racine, semence & vertus, seruent en potage, quand leurs feuilles sont tendres, & leurs fleurs duisent en salade. Lon les seme en Aoust, & en Septembre pour l'hyuer: & pour l'Esté en Auril: & les peut on transplanter en tout temps, & en cueille lon la semence demi meure, à ce qu'elle ne saille hors de la cotte. *Bourroche. Buglose.*

La Buglose, principalement la fleur, apporte gayetté aux personnes qui en vsent souuent, par ce qu'elle resiouït le cœur, purge le sang, & conforte les esprits vitaux. Le bouillon où aura bouilli la buglose lasche le ventre. La racine qui aura porté trois tiges, pilee auec sa semence, & bouilli en vin, sert beaucoup contre les fieures tierces. Le vin où aura trempé la feuille de buglose, oste toute tristesse. Ius de buglose, pourreaux & persil meslez auec vin ou huile d'amendes douces, est vn souuerain remede pour faire auoir l'arriere faix aux femmes accouchees. Ius de buglose & de bourroche est vn antidote contre les venins beus, & morseures de bestes venimeuses. *Vertu de buglose.*

La buglose ayant trois feuilles, pilee auec semence & racine, & beuë, proffite fort contre les horreurs des fieures tierces : & celle qui en a quatre, contre les frissons des fieures quartes. Son eau distillee est singuliere contre les resueries qui suruiennent aux fieures, & contre les inflammations des yeux.

Porreaux, tant grands que menus. CHAP. XXI.

Porreaux.



PORREAVX tant longs que testus ne demandent terre si riche ny amendee que les herbes cy dessus nommees, & les peut lon semer en tout temps, sinon que pour en auoir la graine il les faut semer en Decembre, Ianuier, & Feurier, pour la cueillir apres le mois de Mars, & my-Aoust, & si dez qu'ils auront esté semez, marchez sur les rayons, & ne les arrousez que quatre iours apres.

Lon les replante quand ils sont creus de semence, ou par rayons quatre doigts l'vn de l'autre, & lors on ne leur oste rien que les cimes & bouts des feuilles: ou dans vn trou auec le baston, & adonc on leur emonde ou eschargotte les racines & les feuilles auec des forces, en meslant du sable auec de la terre : ou les planterez pour faire deuenir gros, mesmes en y mettant vn carreau sur la teste, apres que les aurez plantez. Ce sera en Auril, May, & tout au long de Iuin, pour en auoir en esté : en Aoust, Septembre, & Octobre, pour en auoir en hyuer: sur tout les faut sarcler, arrouser, & fumer souuent, principalement les porreaux testus. Au demeurant, pour les grossir bien fort : mettez graine de concombre ou de naueaux dedans vne canne ou casse percee, & inserez ceste canne dans la teste du porreau en la replantant: ou bien si voulez auoir de grands & gros porreaux, faut mettre de leur graine, tant que trois doigts en pourront prendre, en vn vieil linge, & sale, & l'inserer dans terre, puis le couurir de fiens, & l'arrouser incontinent : car tout le monceau de la graine assemblé & vny, fait vn grand & gros porreau.

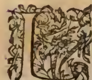
Neron vsoit tous les matins des feuilles de porreaux auec huile pour auoir bonne voix: encores que le porreau soit nuisible à l'estomach, pour estre fort venteux, s'il n'est cuit en vne seconde eau. Si vous mangez du cumin auant que manger des porreaux, vostre haleine ne sentira par apres l'odeur des porreaux. Les fueilles des porreaux cuictes appliquees sur les hemorrhoides enflees & douloureuses, y proffitent merueilleusement : les feuilles des porreaux pistees auec miel, & appliquees en forme de cataplasme sur la piqueure des araignees, ou sur la morsure de beste venimeuse, sont souuerain remede. Ius de porreau meslé auec vinaigre frotté sur le front, appaise le flux de sang par le nez. La semence de porreau pilee & beuë auec vin blanc, ou vin doux guarit la difficulté d'vrine. Ius de porreau beu auec vin blanc, aide à accoucher les femmes qui trauail-

Vertus du porreau. *Venin.* *Flux de sang.* *Difficulté d'vrine.* *Accouchement.*

trauaillent. Semence de porreau, pilee auec myrrhe, & ius de plantain, est souuerain pour appaiser crachement de sang, & flux de sang par le nez. Semence de porreaux iettee dedans vn vaisseau de vin, empesche que le vin ne s'aigrisse, & s'il est aigre le fait retourner en sa bonté. Ius de porreau, ou le porreau boilli en huile oste la douleur des oreilles, & les vers: le porreau cuict sous les cendres, & mangé, est singulier contre le venin des potirons: & pour chasser & dissouldre l'yurongnerie. Si vous faictes cuire le porreau auec vers de terre en huile iusques à la consomption de la tierce partie, puis en exprimez l'huile, ceste huile sera singuliere pour les vlceres & bruits d'oreille. *Crachement de sang.*

Quant aux porreaux menus, doyuent estre semez au Printemps, lors que les autres herbes sont semees, lesquels fait bon voir à cause de leurs feuilles subtiles & menues, & qu'aussi ils verdissent tout le long de l'annee, iceux semblent estre les ciboules & ciuots, dont lon vse en salade pour temperer la fraischeur des autres herbes de salade: par ce que les ciuots, & ciboules n'ont point de teste, ains seulement vne tige longue à la forme de porreaux. *Porreaux menus.*

Pourceline ou Pourpier. CHAP. XXII.



LA pourceline aime estre semee en Feurier, Mars, Auril, May, & Iuin, non en autre temps: car elle ne peut endurer le froid. Elle vient en grande fecondité sur couches battues de vieil fien, ou en terre fort grasse, par soy, ou meslee & ameublie de fien, principalement semee entre choux, oignons, & porreaux: & depuis qu'elle aura prins l'amour de la terre, ne faudra tous les ans à reuenir sans labour: toutesfois elle demande d'estre souuent arrousee: à fin qu'elle ne face point de souche: elle doit estre mise és ombres des arbres, & en mottes pleines d'herbes, non espaisses, autrement elle ne se pourroit bien dilater. *Pourceline.*

Le pourpier mangé guarit l'aspreté de dents, empesche le crachement de sang, & estainct l'ardeur des reins, encor que ceste herbe soit difficile à digerer & de peu de nourriture: appliqué sur le front appaise les douleurs de teste: mis sur le nombril fait mourir les vers des enfans. La decoction de ses feuilles, ou de sa semence, ou l'eau qui en est distillee, est souuerain remede contre la dysenterie, & les vers des enfans. Vne feuille de pourpier mise sur la langue, appaise la soif. Cataplasme faict de pourpier & de farine d'orge, appliqué sur le foye & les flancs, fait vn œuure miraculeux contre les fieures ardentes. Liniment faict auec miel & poudre de la racine de pourpier deseichee, guarist les fissures des leures & mains. *Vertus de pourpier. Dysenterie, vers, soif, fieures ardentes, fissures de leures.*

OIGNONS, ainsi nommez par les François, par ce qu'ils ont vne seule racine ronde & blanche comme vne perle, que les Latins appellent *Vnio*, de la plus grande part soyent blancs, ou rouges, ou ronds veulent estre semez en Ianuier, Feurier, & Mars, en terre grasse, bien fumee, moite, bien remuee, bien espierree, & amendee: ou en terre rouge qui soit friable, en laquelle viennent par excellence. Ils demandent estre replantez en Auril, loing à loing, bien sarclez, & souuent labourez pour les faire grossir, & deffendus du vent de galerne. En eux faut remarquer vne nature contraire aux autres herbes & plantes, lesquelles sont en plus grande vertu en croissant de Lune qu'en decours, au contraire de l'oignon, qui en defaut de Lune est plus vigoureux, en croissant plus sec & chetif. Ceux que lon veut reseruer pour auoir de la graine quand ils feront leur tige, & commenceront à monter, faudra mettre entre deux des petites perches pour les tenir droits, & empescher que les vents n'abbatent leur tige. On les cueille en decours en temps serain & sec, quand les feuilles commencent à se seichet, & la semence commence à se noircir, car alors faut arracher les tiges entieres, & les seicher au Soleil: & dit on, qui les seme & plante quand la Lune est sous terre, ils en sentent plus fort & en sont plus menus: au surplus lon les laboure ainsi que les porteaux. Mais il faut noter qu'ils aiment la terre rouge, & veulent estre semez en beau temps, decours de Lune, de releuee, & estre incontinent arrousez: & que pour les faire venir grands, il leur faut en les plantant oster les cimes, & desnuer les testes: & vingt iours auant que les replanter, fouïr la terre, & la laisser seicher, qu'elle n'ayt aucune humidité. Et pour faire que les oignons ne se pourriront point, il les faut plonger en eau chaude, & les seicher au Soleil, & apres qu'ils seront secs, les mettre dessus de la paille d'orge, en sorte qu'ils ne touchent point l'vn à l'autre. Qui choisir les voudra, les plus ronds & plus blancs sont beaucoup meilleurs que les roussastres ou rougeastres, pour n'estre point si chauds ny si acres que les autres: les meilleurs de France sont ceux qui viennent à la Ferté l'oignon, petite ville pres Estampes, dont elle porte le nom.

Garder de pourrir les oignons. *Choix d'oignons.*

Vertus de l'oignon. L'oignon, encore que soit viãde de villageois, est meilleur pour en vser que pour en gouster: car qui mangera tous les iours oignons fort tendres auec miel à ieun, il en viura plus sainement, moyennant qu'ils ne soyent tous recents: car les secs sont plus sains que les verds, les cuits plus que les cruds, les confits meilleurs que les secs: parquoy les secs doiuent estre choisis pour en vser en salades, fricassees, hachis, pastez, sauces, potages de febues, & autres vsages.

Poil. *Oreilles ordes.* Le ius d'oignon fait reuenir le poil, nettoye les oreilles sordides & putulentes, oste les taches blanches tant de la face que de tout le teste

du corps:auec ius de fenouil guarit l'hydropisie qui commence: attiré par le nez, purge le cerueau: meslé auec graisse de poule, deseiche les mules aux talons: appliqué auec linge sur les brusslures, les appaise & oste la douleur: meslé auec fort vinaigre, arreste le flux de sang par le nez, s'il est instillé & mis dans les narines auec vn plumaceau. *Hydropisie.* *Mules aux talons.*

L'oignon cuit en la braise, & mangé auec succre, huile & peu de vinaigre, guarit la toux, & est propre aux asthmatiques & ceux qui ont courte haleine: ostez le cœur de l'oignon, remplissez-le de graine de cumin pulueris, estoupez le trou, & faites cuire l'oignon ainsi accoustré sous les cendres chaudes, quand il sera cuict exprimez-le, ce ius est singulier pour les bruits d'oreille & surdité, instillé dedans l'oreille: l'escorce grossiere de l'oignon bruslee ou rostie sous les cendres ardentes, appaise les douleurs inueterees de teste & migraines, si vous en metrez vn petit morceau malaxé ou arrousé d'huile rosat & laurin dedans l'oreille du costé de la douleur de teste. L'oignon pilé auec beurre frais, appaise les douleurs d'hemorrhoides: pilé auec miel & sel, est remede souuerain pour les morsures de chien enragé, & autres bestes semblables: meslé auec graisse de poule, oste les taches rouges & liuides de la face: cuit en vin ou en eau, puis pilé & fricasé en huile commun, & appliqué en forme de cataplasme sous le nombril, appaise les tranchees des femmes accouchees: cuict à la braise, & meslé auec leuain & huile de lis, fait apostumer les tumeurs: ostez le cœur de l'oignon, remplissez la cauité de theriaque ou mithridat dissoult & pestri auec ius de citron: estouppez le trou d'icelle cauité remplie auec la rouelle qu'en aurez couppé, faites le tout cuire sous les cendres chaudes si long temps que le tout soit bien incorporé, & maceré ensemble, puis espraindez l'oignon ainsi cuict, & baillez à boire ce qui sera exprimé à celuy qui sera frappé de peste, & le faictes incontinent coucher, bien couuert à fin qu'il sue: ce remede n'a son pareil contre la peste, moyennant que la sueur suruienne incontinent. *Morsure de chien enragé.* *Tasches rouges.*

Quant aux ciboules, & ciuots, ils approchent beaucoup de plus pres aux oignons, ainsi que l'on peut discerner par leur saueur, qu'aux porreaux, ausquels ils ne ressemblent que de leur tige, & en ce qu'ils n'ont point de teste: ils doiuent estre semez au Printemps, ainsi que les autres herbes, en mesme terroir que les oignons: ils sont fort plaisans és salades pour temperer la froideur des autres herbes froides. *Ciboules & Ciuots.*

Ails. CHAP. XXIIII.

AILS, ainsi que bien sçauent les Gascons, Bearnois, Limosins & Perigordins, veulent estre plantez en mesme temps que les oignons, la Lune estant nouuelle, pour estre gros: nō de leur teste entiere, mais des petites dausses & parties esquelles lon aura diuisé & departi leur teste: serōt plantez loing à loing sur *Ails.*

couches diuisees par seillons semblables aux rayons des terres du pais de Beausse, à fin que les eaux d'hyuer ne les puissent gaster. Car ceste plante demande terre seiche & peu humide, tresblanche, & non beaucoup fumee ny beaucoup grasse. Quand ils auront ietté trois feuilles, les faudra sarcler le plus souuent que lon pourra: car ils deuiendront plus beaux, & leur semence en sera plus grosse. Qui leur veut faire auoir grosse teste, auant qu'ils iettẽt leur tige, leur faut oster les cimes, ou les fouler aux pieds, par ce moyen le suc retournera aux espics. Ils viennent aussi de graine, mais tardiuement, car la premiere annee ils ont la teste du porreau, la seconde ils commencent à auoir des testes, la troisiesme sont entierement parfaits. Si vous les semez au decours de Lune, & les arrachez aussi quand la Lune est sous terre, vous aurez des ails qui ne sentiront si fort: au contraire si les semez au croissant, ou quand la Lune est nouuelle. Pareillement ils aurõt vne saueur douce, si quand vous les semez, vous plantez parmi eux noyaux d'oliues: &, si en les semant vous leurs mettez à costé vn clou de gerofle escrasé tenant à tenant, ils en retiendront l'odeur & le goust: aussi seront ils de meilleur goust si vous les faites tremper en bon moust vn iour auant les semer, & si les faites tremper dans du laict deux iours auant que les semer, ils en deuiendront plus grands & meilleurs. Le temps commode & propre à les cueillir est en decours, en temps serain & sec, quand leur tige ne se peut plus soustenir. Ils se gardent bien nuds sur la paille, ou pendus à la fumee en la cheminee, ou trempez quelque peu en eau salee. Et pour les garder long temps faut les laisser biẽ meurir, & iceux cueillis les tenir au Soleil, tant qu'ils seichent tresbiẽ, puis les mettre en lieu qui ne soit point humide, & où toutesfois le Soleil ne donne point, car ils ne dureroyent gueres. Vray est que pour les semer par apres, ne faut ny les mettre à la fumee, ny les tremper en eau salee, car telle garde les rend steriles.

Ails doux. *Garde d'ails.*

Vertu de l'ail L'Ail en viande apporte vne odeur assez mal plaisante à la bouche, & pour s'en garantir, faut manger incontinent apres vne febue cruë, ou vne coste de poiree bruslee és cendres, ou de l'ache, du persil tout vert: ou pour le mieux, si tu te delectes au goust de l'ail, sans en retenir mauuaise haleine, vse de vinaigre dans lequel il ayt trẽpé, ou bien fais frotter auec ails les plats où tu mangeras ta viande: par ce moyen tu en auras le goust à la bouche, & si ton haleine n'en sentira aucunement mauuais.

Goust d'ails.

Peste. L'ail mangé à ieun est la theriaque des gens rustiques en temps de peste, & autres maladies dangereuses, mesme contre toute sorte de venin. Vray est qu'il excite la soif, & chaleur par tout le corps, & fait douleur de teste, quand lon en vse souuent: lesquels accidents corrigerez facilement, si mangez de l'ache ou persil incontinent apres. Plusieurs, principalement les Bearnois, au commencement du Printemps, nommeement le premier iour du mois de May, mangent tous les matins des ails auec beurre frais; par ce remede ils esperent qu'ils

seront

seront sains & forts toute l'annee.

L'ail appliqué en forme de cataplasme sur morsure de serpent, ou de chien enragé, est souuerain remede. Liniment faict d'ail, sel & vinaigre, fait mourir les lentes & poux. *Morsure de chien enragé. Lentes, poux.*

La decoction des ails entiers baillee en clysteres ou appliquee sur le ventre en forme de fomentation, appaise la douleur de colique, & chasse les vents. *Colique.*

Contre toux inueteree & de cause froide, sert beaucoup de frotter la plante des pieds, l'espine du dos, & les poignets, d'vn onguent ou liniment, preparé de trois ails, bien pilez, & battus en sein de porc. Contre douleurs de dents de cause froide, rien n'est meilleur que de tenir en la bouche vinaigre ou decoction d'ail, ou appliquer sur la dēt dolente trois dausses d'ail pilees en vinaigre. Pour faire mourir les vers des petits enfans, est bon leur faire manger des ails auec beurre frais, ou bien leur en faire cataplasme sur l'estomach. Ceux qui ont difficulté d'vriner, ou qui sont subiets au calcul, reçoyuent grand allegement à manger des ails. *Toux. Douleurs de dents. Vers. Difficulté d'vrine.*

Pour garder que les oiseaux ne facent tort aux fruits nouueaux des arbres, faut pendre aux rameaux des arbres quelque quantité d'ails. *Oiseaux.*

Eschalottes ou appetis. CHAP. XXV.

ESCHALOTTES ou Appetis, semblables sont aux Ails en saueur & odeur, mais en tige & en façon de feuilles ressemblent aux oignons, sauf que de leur teste en sortent plusieurs gousses, qui produisent plusieurs menues feuilles & rondes: ils viennent mieux d'estre plantez que semez, car quand ils sont semez, il n'en faut esperer grande beauté auant la seconde annee. On les peut planter depuis le premier iour de Nouembre iusqu'au mois de Feurier, pour en auoir le fruict au Printemps prochain, & se plantent comme les ails: mais ce pendant les faut cueillir auant que la violette de Mars fleurisse, car si on attend qu'elle ayt fleury, on les trouuera bien fort diminuez & chetifs. Lon pourra congnoistre quand ils seront meurs, si lon voit que leurs feuilles se deseichent par bas. Pour leur faire auoir grandes & grosses testes, faudra mettre à l'entour de leurs racines des carreaux, comme auons dit des porreaux. *Eschalottes.*

Quant à l'vsage des eschalottes, il n'en faut esperer grande ayde ny proffit, sinon pour ceux qui sont plus addonnez à leurs voluptez qu'à leur santé: car l'eschalotte ne sert à autre chose qu'à inciter les personnes aux actes veneriens, & à auoir bon appetit: elles ont les mesmes vertus de l'ail, sinon en ce qu'elles sont fascheuses à l'estomach, à cause de leur goust plus acre & subtil. *Vertu des Eschalottes.*

Persil. LE persil ne requiert pas grand labour, & aime terre pierreuse & sablõneuse, à raison de quoy est appellé persil. Ne demande aussi grand solage : parquoy sera bon le semer sous les treilles : sur tout il demande estre fort arrousé : & qu'ainsi soit, quand il est semé ou planté pres de quelque fontaine ou ruisseau, il croist fort beau & en grande quantité. Et si quelqu'vn en veut auoir qui ayt les feuilles larges, faut qu'il mette dans vn linge clair tant de graine qu'il en pourra prendre auec trois doigts, & la mettre ainsi dedans les carreaux : ou bien faut mettre dans vne crotte de cheute quantité de graine de persil, & le planter ou semer ainsi : & qui le voudra crespu, il faudra piler la graine d'vn pilon de saulx, tant qu'elle se descouure & despouille, puis l'enuelopper en linges, & la mettre en terre. Autrement, sans auoir ceste peine, on le peut faire crespu en quelque sorte qu'il soit semé, si on roule vn cylindre ou pierre ronde par dessus, aussi tost qu'il commence à croistre : il fait bon le semer depuis la my-May iusqu'au solstice, car il demande aucunement la chaleur. Sa semence d'vn an ne vaut rien pour semer: car tant plus vieille est sa semence, tant mieux vaut, & en dure plus long temps sans estre semé, en sorte qu'il ne sera besoin en semer ou planter de cinq ans, encore qu'estant semé il ne sorte plustost hors de terre qu'au soixantieme iour. Toutesfois pour le faire auancer & croistre bien tost, faut que sa graine trempe en vinaigre quelque temps, puis soit semee en terre bien labouree & remplie à moitié de cẽdre de cossats de febues: & dez qu'elle sera semee, l'arrouser souuent & legerement auec bien peu d'eau de vie, & incontinent apres l'arrousement, la couurir par dessus de quelque piece de drap, à fin que sa chaleur ne s'exhale. Par ce moyen en bien peu d'heure elle commencera à sortir, & alors la faudra decouurir de la piece de drap, & l'arrouser souuent, par ce qu'elle iettera vne tige haute & grande à merueilles.

Vertu du persil. Cataplasme faict de feuilles de persil auec mie de pain blanc, guarit les dartres, resoult les tumeurs des mammelles, & faict perdre le laict aux femmes accouchees. Le ius de persil tiré auec vinaigre: & meslé auec bien peu de sel, aide à accoucher aux femmes qui sont en trauail. *Accouchement.* *Haleine puãte.* L'vsage frequent de persil oste la puanteur d'haleine: principalement à ceux qui ont beu trop de vin, ou mangé des aulx : parquoy ceux qui veulent hanter les grandes compaignies, & qui ont mauuaise haleine, doyuent estre munis de feuilles recentes de persil, pour mascher ou tenir en la bouche.

Vriner, colique, douleur de reins. La decoction des racines ou feuilles de persil, sert à prouoquer les mois des femmes, à faire vriner, à ietter grauois retenu aux conduits de l'vrine, & appaiser la colique & douleur de reins, appliquee en forme de fomentation sur les parties dolentes : sert aussi aux opilations de foye, meilleur ce neantmoins pour les phlegmatiques que bilieux & sanguins.

Les

Les feuilles recentes de persil espandues sur l'eau des estangs, & piscines, recreent & resiouissent les poissons malades. *Poissons.*

Roquette & Targon. CHAP. XXVII.

ROquette, herbe frequente aux salades, bonne pour temperer la froideur de la laictuë, se peut semer & planter, tant en Hyuer qu'en Esté : car elle ne craind le froid, ny autre importunité d'air : ne requiert grand labour, ayme toutesfois d'estre sarclee & fumee en terre sablonneuse. *Roquette.*

La Roquette ne se doit manger seule & à part, pour l'excessiue chaleur qu'elle apporte à ceux qui en vsent : aussi on luy donne pour compaignie la laictuë quand lon en veut manger en salade, car l'vne tempere l'autre. Elle est bonne neantmoins pour faire vriner, appliquee en forme de cataplasme sur le penil : & dit on que trois feuilles de roquette cueillies de la main gauche, & pilees en hydromel, prises en breuuage, sont souueraines contre la iaunisse & dureté de rate. La roquette cuicte & meslee parmy du succre guarist la toux des petits enfans. *Vertu de la Roquette.* *Iaunisse, dureté de rate.*

Targon, que les iardiniers nōment estragon, se fait de graine de lin picquee en plusieurs endroits de la teste d'vn oignon rouge, qui soit le plus fort qu'on le sçauroit trouuer, & mise en terre bien fumee : & apres qu'il aura germé la hauteur d'vn pied ou enuiron, il en faut prēdre la bouture, & la replanter en mesme terre, & l'arrouser souuent.

Le Targon a mesme vertu que la roquette, & ne se doit manger à part & seul, mais auec laictues & herbes semblables.

Ache, Cerfueil, Coq, & Sauemende. CHAP. XXVIII.

ACHE doit estre semee en terre bien labouree & pres d'vne muraille: car elle aime l'ombre, & viēt bien en tout terroir. Et apres qu'on l'aura vne fois semee, si on ne l'arrache du tout, en y laissant vne tige d'an en an pour grainer, elle durera à iamais, & ne la faut gueres sarcler. On la peut semer depuis le mois de Feurier iusques au premier iour de Septembre: elle a vertu semblable au persil, non pour en manger, mais pour medecine : elle est bonne aussi à toute meurtrisseure & sang figé de quelque coup que ce soit : son huyle aussi sert à plusieurs maladies, & sur tout aux escorcheures qui viennent au dedans du gosier, si on en oinct souuent la partie offensee : vray est que l'ache excite le mal saint Iean, si nous croyons à Pline: combien que Galen en la curation de l'epilepsie ordonne les racines d'ache & de persil : i'ay experimēté plusieurs fois que les feuilles d'ache machees toutes crues prouoquent les mois des femmes. *Ache.*

Le cerfeuil, dict des Latins cerefolium, aime estre semé sur terre bien fumee, en Feurier, Mars & Auril, aucunesfois en Aoust, & Se- *Cerfeuil.*

ptembre, pour en auoir l'hyuer, & veut estre souuent arrousé.

Vertu du cerfueil. Le cerfeuil excite l'appetit, & est souuerain pour faire vriner & purifier le sang.

Coq & Sanemonde. Coq & Sanemonde, dicte des Latins *Caryophyllata*, herbes fort plaisantes pour donner quelque goust d'espice aux potages & salades : veulēt estre semees en Auril & en May, & transplātees en Nouembre.

Toutes deux ont goust de poyure & de cloux de girofle, parquoy elles sont bonnes à conforter l'estomach. Aucuns pour exciter l'appetit en font saulse verte auec ozeille pour manger auec la viande. Les medecins prisent beaucoup le coq en decoction pour les vertigineux, stupides, epileptiques, asthmatiques, hydropiques, icteriques : mesme pour les coliqueux, graueleux, difficulté d'vrine, suppression de mois, pour ayder à accoucher, pour auoir l'arriere-faix.

Asperges. CHAP. XXIX.

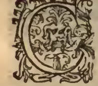
Asperges. ASperges croissent grosses, en terre grasse, spongieuse, bien nettoyee, bien labouree, pleine & vnie, & ne demandent estre arrousez sinon quelque peu en Automne. Lon les seme au Printemps à la Lune nouuelle: mais il vaut mieux planter les racines, lesquelles peuplent mieux & plustost que les semences. Soyent semees ou plantees de racines, faut ce faire en fosses profondes de trois doigts, & larges de tous les costez d'vne bonne brassee, distantes l'vne de l'autre d'vn pied de long: mettez deux ou trois graines en chacune fosse, distantes l'vne de l'autre enuiron de neuf doigts, quarante iours apres les graines s'amassent & ioingnent ensemble, & se font vn: apres les auoir plantees en pied, faut ietter par dessus la troisiesme partie de la terre ostee des fosses, qui soit criblee auant que l'y mettre, auec vn crible de fer, à fin que le Soleil puisse penetrer plus auant, & tirer à soy les asperges : apres cela les faut sarcler souuent, & amender en Octobre de fien pourry, de cheual, de brebis, ou de volaille, ou pour le mieux de la bouë & ordure des esgouts & cloaques, & la poussiere qui sort de la laine quand est battuë, & par dessus grande abondance de pepin & marc de vigne, & raisins: en Feurier souuent leur faut renouueller leur terre, & par dessus ietter fien nouueau : la seconde annee faire le pareil, aussi en Feurier, ou Mars, mesmement tous les ans en Octobre. Vray est qu'il les faut transplanter la seconde ou troisiesme annee, & ce pendant ne les coupper que iusques au troisiesme an, & encor au mois de May. Au lieu de les transplanter vaudroit mieux descouurir leurs racines, & en oster les superflues pour les planter ailleurs, & les nettoyer des flestries & corrompues, d'autant que les Asperges ne doyuent iamais estre remuees de leur lieu, sinon quand elles sont trop espesses. Car ce faisant deux ou trois ans de suitte, on ostera toutes celles qui sont enlassees & fresles, ains nettoyerez celles

qui

qui resteront, lesquelles on couurira de pied en pied auec vn peu de fien fort bien saisonné, pourry & meslé auec autant de terre criblee: criblant encor le surplus qui estoit dessus au parauant, & le remettant en sa place, ainsi qu'on l'y a trouué. Quoy qu'en soit, l'annee d'apres qu'elles seront plantees, on leur pourra bien oster quelques vnes de leurs tiges, & en laisser d'autres pour grainer. Les tiges qu'on ostera seront couppees, non arrachees, de crainte de faire tort à la racine. Pour auoir belles asperges, & en quantité, couurez le fond des fosses de cornes de bestes, ou semez aux rayons où vous les replanterez, poudre de cornes de moutons ou de beliers sauuages, ou autres: & puis les arrouserez. C'est pource qu'aux prés ils viennent naturellement. Autres disent (chose toutesfois admirable) qu'il ne faut que percer lesdites cornes, & les enfouir en terre bonne, elles produiront asperges. Et pour faire que souuent les asperges produisent, il faut serfouër, sarcler, & ouurir les racines apres en auoir cueilly le fruict: & espandre par dessus poudre de corne de bestes: car la plante estant traittee portera fruict autres fois. *Moyen d'auoir quantité d'asperges.* *Asperge peut croistre de la corne de mouton.*

L'asperge est vn fruict delicat & sain à chacun, & sur tout quand est grosse, tendre, douce & non trop cuitte, elle rend l'appetit à vn malade s'il en vse auant le past, fait vriner, ouure les obstructions des reins & du foye. Sa racine appliquee sur les dents dolentes, appaise la douleur: seiche, & fichee és dents les desracine: mise en decoction & beuë souuent, dissout la pierre & calcul: fait auoir bonne couleur au visage, & bon odeur à tout le corps, sauf qu'elle rend l'vrine puante. *Vertus de l'asperge.*

Cresson, & Berle. CHAP. XXX.



Resson de cailler & alenois, ainsi dit par ce qu'il croist en tout temps, & est de grande nourriture, & aussi la Berle, aiment les lieux humides, & les riuages des fontaines & petits ruisseaux: parquoy ne demandent autre labour és iardins, sinon d'estre plantez pres la laictuë pour bien venir, & d'estre tousiours arrousez, & qu'elles ayent tousiours l'eau au pied. *Cresson. Berle.*

Tous les deux sont fort bons és salades de laictue, & ont grande vertu contre la pierre & difficulté d'vrine: & outre ce le cresson de iardin mis en cataplasme resout les carboncles, les gouttes sciatiques, les furuncles, & toute autre sorte d'apostumes, principalement s'il est meslé auec leuain, fait mourir les vers. Son ius beu auec ius de menthe & vin, fait le pareil. Le ius de cresson instillé dans l'oreille, guarist la douleur des dents venant de cause froide. Contre paralysie de la langue, la graine de cresson maschee & tenue en la bouche, est bonne. Contre paralysie des autres membres, faut appliquer sur lesdits membres sachets pleins de graine de cresson, qui ayent bouilly en vin: ce mesme remede est bon pour la colique. *Vertus du cresson & de berle.* *Douleurs de dents. Paralysie. Colique.*

La berle en fomentation conforte l'estomach refroidy, prouoque les mois, mondifie la matrice, & la prepare à conceuoir: dissout la colique de la matrice, si la fricassez auec armoise sur vne pesle ardante, l'arrousez de vin vermeil, & l'appliquez sur le ventre. Elle est fort singuliere pour les douleurs de matrice apres l'accouchement, si auec fleurs de camomille & feuilles d'armoyse toutes hachees menues, & incorporees auec quatre iaunes d'œufs, vous fricassez le tout dans la poëlle auec huyle de lis, & l'appliquez chaudement sur le ventre & nombril; son ius frotté à l'entour des testicules arreste les pollutions nocturnes: cataplasme fait des fouilles de berle, des feuilles & racines de raues, des racines de persil, le tout haché menu, & fricassé auec vin pur & beurre, appliqué sur le petit ventre & aynes, fait pisser l'vrine de long temps retenue.

Saffran. CHAP. XXXI.

Saffran. Qvant au saffran, comme sera dit cy apres, il aime terre moyenne, non forte, ny fumee, & toutesfois bien aëree, exposee au Soleil & bien beschee ; & vient bien és lieux où lon aura planté l'oignon. Il n'ayme l'eau, craint la souris, & la taupe: & vient mieux planté d'oignon que de semence. N'est pas semé, mais ses oignonnets & testes, semblables aux oignons de lis, porreaux, ou scilles, sont plantees par seillons en Auril, ou May : & laisse-lon premier que les planter meurir les oignons amoncelez enuiron huict iours à l'ombre du soleil, en quelque lieu qui ne soit point humide, & les plante-lon auec la racine en terre bien fouïe, & loing l'vn de l'autre enuiron demy paulme, & trois doigts en profond : il vient mieux d'estre pietonné. Il fleurit tous les ans en Automne vn mois continu, & incontinent la laisse cheoir: mais il garde sa feuille l'hyuer entier bien verte iusques au Printemps, auquel elle commence à se flestrir, & n'apparoist aucunement en Esté: il peut durer estant planté iusques à neuf ans, & lors s'il est tràsplanté ailleurs pourra encor proffiter: vray est qu'il porte plusieurs espics & noyaux, lesquels faut oster de trois en trois ans, autrement l'herbe seroit suffoquee. Aucuns les plantent, pour le mieux depuis la my-Aoust, iusques à la my-Septembre, & mettent à leur racine quantité de grappes de raisins tirees de dessous le pressoir, & les laissent en terre deux ou trois ans: & chacune annee, en Auril & May, lon lie l'herbe qui sera seiche, & la refoule aux pieds enuiron deux doigts en fons, sans offenser l'oignon : & apres auoir bien nettoyé les herbes, quand la fleur sera meure, comme en Aoust, & vers l'Automne, lon la cueillira au matin à Soleil leuant, & la reseruera-on en lieu clos, & seichement. Au surplus on congnoistra le bon saffran s'il est fort gras, si tenu dans la main il fait bruit, si mis dans quelque liqueur, il se dissoult: si manié auec la main & porté au visage il donne quelque morsure aux yeux, s'il est de couleur doree,

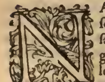
Bonté de saffran.

s'il

s'il teint les mains de sa couleur,& s'il a vn odeur quelque peu acre & poignant, qui n'est pas beaucoup fragile.

Le saffran prins en bien petite quantité est bon pour foiblesse d'estomac & faillance de cœur, preserue de s'enyurer, & guarist de morsure de serpent & araignees:en grande quantité soit prins par la bouche,ou appliqué par dehors,excite tournements & douleurs de teste, & apporte vn brouillard aux yeuz.

Naueaux & Nauets. CHAP. XXXII.



NAueaux & nauets appellez des Latins *Napi*, sont deux sortes de mesme espece, ceneantmoins differents en saueur, couleur, & grosseur:car les naueaux sont plus gros, tirans sur le iaunastre, de goust moins plaisant: les nauets sont moindres,blancs, & beaucoup plus sauoureux: tous deux se sement d'vne mesme façon en terre bien beschee, amendee & renduë bien meuble, à fin qu'ils puissent loger bien auant leurs racines:ou bien en terre que lon veut desfricher:ou en estoules qui auront esté nouuellement bien labourees, ou entre le mil & le panic, & mesle-lon la semence parmy la terre en poudre menue,pour la semer plus clair, & ne doit estre plus vieille de trois ans:car quand elle passe trois ans, elle produit des choux:& si la semence a esté trempee ou mouillee auec laict, ou moust, ou hydromel deux ou trois iours auant la semer,ils en seront meilleurs infiniment.Et s'ils viennent trop dru,lon en oste vne partie pour transplâter ailleurs. Il les faut bien sarcler & bescher, & garder les plus beaux & plus grands, pour en auoir de la semence: lon les seme en Aoust. Pour les semer on doit attendre que la terre ait esté nouuellement arrousee de pluye:car ils en viennent mieux. Et sur tout ne faut qu'on les seme en terre ombrageuse: car les ombres leur sont du tout contraires,encores que la terre soit bonne & fertile.On les cueille en Nouembre, & les garde on en hyuer sur sable és caues, pour les manger durant l'hyuer & temps de caresme: ie m'en rapporte à ceux de Maison & Vau-Girard pres Paris, lesquels en font cueillettes & amas tous les ans pour les vendre à Paris.

Nauets. *Cueillette & garde de naueaux.*

Ce fruict est venteux,& engendre des vers aux petis enfans par sa douceur, ains les faut manger auec moustarde:vray est que leur graine resiste au venin: c'est pourquoy il entre en la theriaque: elle fait aussi mourir les vers,meslee auec ius d'orange ou de limons.Et pousse hors la petite verolle & rougeolle auec decoction d'adianthos ou de lentilles. Elle prouoque l'vrine si la meslez en esgale quantité auec graine de lin,& la baillez à boire auec vin: fait vomir les cruditez de l'estomach prise auec oxymel & eau tiede. Les Egyptiens en font de fort bonne huyle.

Vertus des naueaux.

Raues.



Aues dictes en Latin *Rapa*, sont de deux sortes, rondes & longues : & ne sont beaucoup differentes des naueaux & nauets, sinon en grosseur & en saueur. Car les raues sont de beaucoup plus grosses, & d'vn goust plus plaisant que les naueaux. Ie m'en rapporte aux Limosins & Sauoisiens, qui n'aiant quãtité de grains, n'ont viande plus exquise que les raues : qu'ils appellent radix, ou rabioles : & pour ce regard sont sur tout soigneux de leur culture, comme d'vn rapport de la terre, qui leur est autant, voire plus cher & plus necessaire que le froument. Car ils nourrissent eux & leur bestail des feuilles, tiges, caulicules, sommitez & racines de raues : de sorte qu'ils crient à la faim quand en leurs païs les raues sont gelees, ou ont receu quelque iniure du ciel.

Raues nourriture des Limosins & Sauoisiens.

La façon de les cultiuer est quasi semblable à celle des naueaux : Vray est qu'elles demandent estre semees fort drues & espoisses, non claires, autrement elles viendront fort petites & cheriues, plustost en Septembre qu'en autre temps, en terre moite, bien fumee & soingneusement amendee : par ce qu'elles se resiouïssent & deuiennent plus belles & de meilleur goust par le froid, neiges & brouillars, qu'en temps serain : qui est la seule cause qu'au païs de Sauoye & Limoges elles y croissẽt douces, tẽdres, belles & grosses, à raison des brouillars, neiges, & froidures qui y sont frequentes. Quand on les seme au renouueau, faut se donner garde que leurs feuilles ne soyent rongees d'araignees & autre vermine : & pour les deliurer de ce malheur sera bon vn iour auant qu'on les veuille semer, de mesler parmy leur graine de la poudre qu'on trouue sur le plancher, ou bien de la suye du four ou cheminee, ou faire tremper leur graine en iust de iombarde, puis les arrouser d'eau, à fin qu'elle en prenne quelque humidité : & quand elle sera ainsi destrempee, la semer le iour ensuiuant.

La graine de raue est fort petite.

C'est vn miracle en nature que d'vne tant petite graine croist vn fruict si gros, lequel aucunesfois poise iusques à trente ou quarante liures. Faut sur tout se donner garde que leur semence ne soit plus de trois ans : car autrement au lieu des raues elles produiroiẽt des choux.

Belles raues.

Pour les auoir belles & grosses, dés qu'elles seront aussi grandes que le doigt, les faut transplanter loing à loing, puis les counrir de terre & fouler bien fort : car le suc qui se fust conuerty en feuilles & tige, se conuertira à l'augmentation de la racine. La cueillette s'en doit faire en Nouembre, & pour les garder le long de l'hyuer, faut les enterrer en fosses, ou les counrir de feuilles, ou de semence de moustarde.

Garde de raues.

Vertus des raues.

L'vsage des raues n'est pas fort bon pour la santé, toutesfois leur decoction est fort souueraine pour lauer les pieds des podagres.

Les cousteliers & armuriers asseurent que les cousteaux, dagues, espees, trempez trois ou quatre fois lors qu'on les forge, dedans le ius

de

de raues meslé auec esgale quantité de l'eau ou ius exprimé des vers de terre contus, rendent leur tranchant si dur & dense, qu'ils trancheront le fer aussi facilement que le plomb.

Raiforts. CHAP. XXXIIII.

RAIFORTS sont proprement ce que lon appelle en Latin *Raphanus*, en Italie Rauanels, & à Paris Raues, desquelles on vse auec les viandes en forme de salade pour exciter l'appetit. Ils viennent mieux d'estre plantez que semez. Et y a deux saisons de les planter ou semer : sçauoir est en Feurier au defaut de Lune, si nous voulons auoir du fruict au temps nouueau : & en Aoust ou Septembre, si en voulons auoir plustost : & ceste cy sans doute est la meilleure, par ce que le raifort en temps froid & humide croist en racine, & en est plus tendre, mais en temps chaud & sec croist en tige & en feuille. Si tost qu'ils sont semez prennent incontinent racines, desquelles faut pietonner les feuilles à fin que la racine vienne plus grosse, autrement icelle racine se conuertira toute en feuilles : faut aussi les cueillir dedans deux ou trois mois : autrement graineront aussi tost, & les mettre en terre sous le sablon apres les auoir effeuillez. La maniere de les gouuerner, est de les mettre bien auant en terre fort labouree, remuee en fonds, & fumee, & apres qu'ils sont grandets, les recouurir encores de terre, & leur oster les feuilles : car ils en viennent plus doux & plus plaisans. Ne les faut planter ny semer à l'entour des vignes ou des treilles : car ils sont du tout ennemis de la vigne, laquelle ils font couler par leur voisinage, à raison de leur acrimonie. Aussi lon dit que les raues empeschent l'yurongnerie, par ce qu'ils diminuent beaucoup de la vertu du vin. Pour auoir raiforts doux, leur graine doit estre trempee en vin miellé, ou ius de raisins bouillis. Et faut les arrouser souuent d'eau salee pour les auoir plus tendres & moins aigres: car l'eau salee diminue beaucoup de leur amertume : aussi nous voyons que coustumierement on les mange auec sel & vinaigre. On congnoist leur bonté par leurs feuilles, lesquelles tant plus sont douces à manier, tant plus tendres & plaisants au manger sont les raiforts. L'escorce aussi demonstre le semblable : car tant plus tenue est, tant plus gracieux sont les raiforts.

Raiforts.

Raiforts contraires au vin.

Raiforts doux.

Bonté de raiforts.

Les Medecins tiennent que les raiforts entre autres incommoditez sont ennemis des dents, & excitent des rots à la bouche de ceux qui en mangent, mais telle incommodité se peut corriger, si incontinent apres lon mange quelques brins d'hysope, ou de thym, ou d'origan, ou si on les mange auec huile : ioinct que pour ceste seule incommodité, ils apportent mille autres proffits pour la santé des personnes. La racine de raiforts recents hachee menu, arrousee de vin blanc tout pur, eschauffee dans vne poële, & appliquee sur le petit

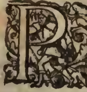
Vertus de raiforts.

ventre, fait pisser abondamment l'vrine retenue de long temps. Le ius d'icelle racine beu la quantité de deux onces auec vin de maluoisie fait le pareil : prenez vne once de l'escorce de raiforts, autant des feuilles de Mercuire, quatre grains de safran, vne drachme de cassia odorata, deux drachmes de iust de sabine, triturez le tout ensemble dedans vn mortier, & enfermez dedans vn linge, cela mis dedans la nature est fort singulier pour aider aux femmes qui sont en trauail d'enfant. Le ius de la racine de raiforts meslé auec huyle d'amandes douces ou ameres, & quelque peu de vin blanc, & vn petit bryn de colocynthe, le tout eschauffé au feu, & exprimé, puis instillé dans les oreilles, appaise les vents & bruits d'oreilles : beu auec hydromel guarist la iaunisse. Leurs feuilles cuittes en potage au lieu de choux, deliurent les opilations du foye & de la ratte. Leur semence pilee & passee auec vin blanc, est souueraine contre toute sorte de venins, & autres maladies dangereuses. Leurs racines mangees à ieun preseruent de tous venins. Lon tient pour asseuré que les raues trempees en vin puant, en ostent du tout le mauuais goust. Elles nettoyent les taches du visage, guarissent les places du corps marquees de scions de verges, & remplissent les lieux où il n'y a point de poil. Sur tout il n'y a point de remede plus certain contre douleur de reins, pierre, grauelle, & difficulté d'vriner, que de boire soir & matin à l'issuë & entree du lict enuiron deux ou trois doigts de vin blanc tiede, où ayét trempé l'espace de huict heures escorces de raues auec la quatriesme partie de noyaux de nesfles puluerisez. Pour mesme effect lon peut preparer vin pour en vser long temps, où lon ait fait tremper quelque temps poudre de raues desechees. Ie ne veux oublier à mettre par escrit, que le frequent vsage de raiforts fait auoir quantité de laict aux nourrices. Que l'eau tant puante soit elle où auront bouillis raiforts, en deuiendra meilleure : qu'il ne la faut manger à la fin, mais plustost à l'entree du repas, quoy qu'en vueille dire Dioscoride, à fin qu'elle descende incontinent & n'empesche point la digestion des autres viandes.

Trauail d'enfant. *Bruits d'oreille.* *Mauuais goust.* *Taches.* *Grauelle & calcul.* *Quantité de laict.*

Panis, Pastenades, Carottes, Cheruis. CHAP. XXXV.

Panis, Pastenades, Carottes & cheruis.



Anis, Pastenades, Carottes & Cheruis, se sement tous d'vne mesme façon en terre bien beschee, espierree, nettoyee, esmondee de toutes autres herbes & racines, fumee & labouree fort auant : mais il ne les faut semer espais, à fin qu'ils croissent plus grands & plus gros. Si tost qu'ils seront semez les faut arrouser, & si le temps se porte sec, vne fois la sepmaine, tant qu'ils soyent bien leuez. Ils se plantent aussi de mesme façon, & le temps de les semer & planter est en Automne & au renouueau : toutesfois l'Automne est le meilleur, pour en auoir au temps de Caresme. Qui veut que leurs racines soyent belles, grandes & grosses, leur faut

souuent

souuent oster les feuilles, faut les cueillir demy an apres qu'ils sont semez, en oster la feuille, & les garder sous le sable, principalement en hyuer: car la gelee les fait corrompre.

Les pastenades se peuuent conseruer vn an entier ou deux en terre, tellement qu'on en trouue par la cheute des fleurs de vieilles & de nouuelles, qui sont bonnes l'hyuer & en caresme, soit frittes ou autrement.

Tous ont vertu de faire vriner, d'appaiser les douleurs coliques, & de prouoquer les mois des femmes: leurs feuilles pilees & mises sur les playes qui viennent aux iambes, y sont tresproffitables. *Vertus.*

Seneué, & Pauot. CHAP. XXXVI.



Eneué aime terre grasse, & se seme auec la poudre auant l'hyuer & apres, & le faut souuent sarcler & arrouser: ne demande toutesfois d'estre semé trop espais: car il se multiplie facilement. Là où il aura esté semé est difficile à desenger puis apres: la semece se garde cinq ans, laquelle tant plus recente elle est, tant meilleure est pour semer & pour manger. Lon congnoist sa bonté quand rompue ou concassee auec les dents, on la trouue verte par le dedans, non blanche: car si elle est blanche, elle est vieille, & ne vaut rien pour semer ny pour manger. Celle que tu voudras reseruer pour manger, sera bon d'en transplanter l'herbe: car elle en iettera plus grande cime, & viendra plus belle: mais celle que tu veux dedier à semer, ne la dois transplanter ny changer de son gueret. *Bonté de seneué.*

La semence de seneué maschee & tenue sous la langue, vaut contre paralysie de la langue: mesme contre toute sorte de paralysie, si sur le lieu dolent lon met vn sachet plein de graine de seneué, qui ayt bouilly premierement en vin. La poudre iettee és narilles fait esternuer, & nettoye le cerueau des superfluitez. La decoction de seneué appaise la douleur des dents de cause froide, & beue rompt la pierre, & prouoque les mois des femmes: elle nettoye les cheueux, & les garde de choir. L'huile de seneué est souueraine à faire liniment pour les gouttes sciatiques & imbecillité de nerfs. La graine de seneué pilee, & mise dedans le moust, luy contregarde long temps sa douceur, & empesche qu'elle ne se perde, à raison qu'elle reprime son ebullition: icelle puluerisee & meslee auec vinaigre, guarist les piqueures des serpents & scorpions, beue assoupist le venin des poisons mangez: meslee auec vrine de ieune enfant, & frottee sur le ventre des hydropiques, leur fait vuider des eaux: si la destrempez auec eau, & en frottez les mains ou quelque autre partie, qui ait besoing d'estre detergee, congnoistrez grand proffit. *Vertus du seneué.*

Le pauot blanc duquel lon vse quelques fois és potages & orgemondez, tartes, & confitures pour esteindre la soif, faire dormir & ra- *Pauot.*

fraischir les grandes ardeurs de fieure, ne vient iamais de sa vieille racine, mais veut estre semé tous les ans en Septembre en lieux chauds & secs, & autres endroits, depuis Ianuier iusques en Mars, & le seme lon auec les choux communement. Il vient mieux quand il est semé és lieux où lon a bruslé du sarment. I'ay veu à Vendeuure petite ville de Bourgongne les petits enfans & autres personnes manger de la graine de pauot blanc, par friandise, sans toutesfois en estre endormis & rafraischis d'auantage, qui me fait iuger que la graine de pauot n'est tant à craindre qu'aucuns pensent.

Concombre. CHAP. XXXVII.

Concombres se sement sur la couche au mois de Mars: & pour le danger des gelees, lon les couure de paille iusques à la my-May, qui est lors, qu'il les faut replanter sur terres bien fumees & espaisses, grasses & molles, pour les laisser ramper & meurir par terre, ou biẽ sur couches remplies de terre grasse & fumee, hautes d'vn grand pied. Pour les semer, faut planter ensemble quatre ou cinq graines loing à loing de deux pieds, & ne les sarcler aucunement, par ce qu'ils deuiennent plus beaux quand ils sont enuironnez d'herbes. Toutesfois en Espaigne on les sarcle tout à fait, & les serfoue, & les Concombres en deuiennent fort beaux. Il est bon les souuent arrouser iusques à ce qu'ils iettent dehors & produisent, voire encores apres quand le temps aura esté quelque peu sec: car le Concombre de son naturel aime l'humidité: de fait que si lon met vn vaisseau plein d'eau sous le Concombre, on le trouuera le iour suiuant aualé de trois doigts: & faut que l'eau descende toute à la racine sans toucher au Concombre, car il en empireroit. Vray est que quand il commence à meurir, les pluyes & autre arrousement d'eau luy sont du tout ennemies, car ils en deuiẽnent plus flestris, sans goust, & mal aggreables. Il craint le tonnerre & la foudre du ciel, & pour ceste cause ne le faut planter en tel temps: ny mesmes en esperer grand rapport és annees, esquelles l'orage du temps est tel: car ils flestrissent du tout. Si on le veut auoir beau, on le doit cueillir en pleine Lune: car en ce temps il grossist, & en autre il diminue. Au surplus il ne faut approcher pres de sa couche quelque vaisseau plein d'huile, par ce que le concombre sur tout hait l'huile: & ne peut proffiter, si celuy qui le cultiue a manié de l'huile.

Huile ennemie du concombre.

Vertus de concombre.

L'vsage de concombres est totalement pernicieux, d'autant que leur nourriture & suc se corrompt facilement és veines, dont s'engendrent en nos corps fieures ardantes & difficiles à guarir: parquoy les vaut mieux dedier pour la nourriture des mules, mulets & asnes, ausquels leur fruict est fort plaisant & proffitable, que pour le manger des hommes. Vray est que leur semence mise en orge mondé ou decoction, prouoque l'vrine, appaise la chaleur des reins, & diminue l'ardeur

ardeur & soif de la fieure. Decoction faite de la graine de concombre, bayes de coquerets, maulues, graine de pauot blanc, en y adioustant ius de regalisse, peu de mumie, de gomme arabic, & tragacanth, est vn remede singulier pour les phthysiques, rabides, qui toussent assiduement & qui ont ardeur d'vrine. Lon dit aussi que le concombre mis de son long pres d'vn petit enfant qui ait la fieure, de mesme grandeur que l'enfant, le deliure entierement de la fieure.

Courges. CHAP. XXXVIII.

COurges demandent telle terre & telle culture que les concombres, pourueu qu'elles ayent le Soleil à commandement : vray est qu'on les doit semer plus au large, sur sieges de treilles, perrons & berceaux, pour donner le plaisir de voir le fruict pendant plustost que sur couches: car elles ne demandent à ramper par terre comme les concombres, mais à monter haut. Auant que les planter faut mettre tremper leurs graines vne nuict entiere en eau, pour les bien choisir & congnoistre leur bonté: & en ce regard on prendra celles qui iront au fond, & laissera lon les autres qui flotteront par dessus l'eau, comme inutiles & de nulle valeur à estre plantees. Les graines seront mises deux ensemble, la pointe en haut en fossettes profondes & larges de deux pieds, à trois ou quatre pieds loing l'vne de l'autre, remplies de vieil fien bien menu : ou pour les faire leuer plustost, de fien de cheual tout chaud venant de l'estable. Ne demandent grand soing au reste, moyennant qu'elles ayent l'eau à plaisir : combien que celles que lon arrousera le moins, en seront de saueur plus plaisant : parquoy si elles sont semees en vn terroir sec & aride, faut mettre pres elles quelques pots de terre pleins d'eau, desquels pendent des lisieres de drap ou de feurre qui distilleront eau incessamment, ce qui leur sera aussi fort proffitable durant les grandes chaleurs. Vray est que la bonté & beauté des courges depend totalement de bien choisir & bien planter leurs graines : car des graines qui sont proches du col de la courge, viennent les longues : de celles qui sont au milieu, les rondes : des autres qui sont aux costez, les courtes & espaisses : à raison dequoy, si lon veut auoir grosses courges, qui seruent à faire vaisseaux & bouteilles, quand elles seront seiches, faut prendre de la graine du milieu de la courge, & la planter la teste contre bas: mais qui en voudra pour vendre & pour manger, il faut prendre de la graine du col, & la semer droicte, & tendant en haut : car ainsi le fruict en viendra long & plus tendre, & de plus grand prix. La cueillette des courges que lon dedie pour semer, ne se doit faire auant l'hyuer : & apres qu'on les aura cueillies les faut mettre seicher au Soleil, ou à la fumee, ou les pendre comme lon fait en France au plancher, ou les arranger sur des aix, autrement leurs graines se pourriroient, ou les mettre dedans des monceaux de bled, qui non

Courges. *Bonté de graine.* *Courges longues.* *Rondes.* *Courtes.* *Cueillette de graine.*

seulement les contregarde de pourriture, mais les fait meurir, si elles sont cueillies non encores meures : mais les autres que lon mange, se doiuent cueillir quand elles sont meures.

Vertus de courges.

L'vsage de la courge n'est tant pernicieux que celuy des concombres, moyennant que lon tempere son aquosité auec choses à ce necessaires: comme auec safran, poyure, ou autre telle poudre aromatique, & que lon vse principalement des longues & blanches, qui sont les meilleures des trois especes. Les Medecins tiennent que rien n'est plus souuerain pour appaiser l'ardeur des fieures ardantes, temperer la soif, & lascher le ventre, que d'vser souuent de ius exprimé de courges cuittes sans eau en vn pot de terre neuf, mis dans le four. Rien n'est meilleur pour la seicheresse de langué, pour les humeurs acres & ardantes, pour les personnes maigres febricitantes, que l'vsage de pulpe de citrouille, ou syrop fait de leurs ius.

Melons, & Pompons. CHAP. XXXIX.

Melons & Pompons.

LEs Melons & Pompons ne sont si aisez à faire venir en ce païs, par ce qu'ils requierent air & païs chaud: mais on les y contraint par labeur & artifice, dressant leurs couches & les replantant à l'abry du froid, & lieu exposé au Midy, & à la faueur de la repercussion d'vn mur, encores ne peut on si bien faire, qu'ils viennent en saison de grande chaleur: car telle fois l'Esté est si diuers & entremeslé de froidures, ou trop sec, ou trop moite, qu'il les retarde iusqu'en l'Automne, & vers les vendanges. Parquoy nous est de necessité de les haster par fiens, & chaleur de couches: qui n'est toutesfois la santé des personnes, & gaste la bonté & odeur du Melon: dont en ce païs lon voit beaucoup plus de cressonnieres que de melonnieres. Parquoy il seroit bien meilleur reseruer vn quartier de terre, ou enuiron, en l'endroit du iardin où le Soleil de Midy donne à commandement, & est repercuté d'vne muraille qui rembarre le vent de Nort, & n'ayt ombrage d'arbre, ne autre chose qui luy empesche le Soleil, & que ladite terre soit bonne, grasse, & substanrieuse, bien emondee de toutes herbes, bien labouree, les gazons bien froissez, & la superficie bien vnie & esgalee. Et repartir ce quartier en quatre quarterons, & en l'vn desdits quarterons ficher la graine du melon que voudrez pour l'annee, laissant reposer les autres trois, & ainsi successiuement semant l'vn desdits quarterons à son tour d'an en an: car les melons viendront en leur naïfue bonté & perfection, estant leur naturel de demander terre neufue, chommee & point fumee. Et s'il aduient qu'il faille aider à ceste terre de quelque douceur, il y faudra brusler en hyuer de la paille ou de fien sec, ou des hyebles parmy du bois, & incorporer la cendre auec la terre, à ce que pendant l'hyuer elle se assaisonne: & si ladite terre a besoin de plus grande ayde, il la faudra fumer auec fien de brebis, ou de chieure bien pourry, long temps

bien pourry, long temps auant que veuillez semer la graine de melon: car quant au fien de cheuaux ou de vaches, il n'en faut vser, si ce n'est en defaut de tout autre moyen: en voulant vser il le faudra espandre & incorporer long temps auant semer, comme auons dit. Par là on peut voir combien mal à propos sont les couches, dont on vse à present, pour la bonté des melons: & qui les voudra faire leuer en des couches, pour le moins dommageable, il faudra faire la couche au susdit endroit du iardin, entouree & serree de natte, & sur ceste couche mettre vne couuerture de terre la meilleure & plus grasse que pourrez recouurer, ou de terreau de l'espoisseur de trois doigts, & en ceste terre ou terreau ficher vostre graine: car le melon ne sera tant entaché de la corruption du fien, soit l'vn soit l'autre. Il faut prendre la graine du melon qui ait l'escorce espaisse & dure, tenant beaucoup du verd au dedans, qui soit des premiers nais, & de ceux qui yssent d'empres la racine, lequel aurez reserué en vostre melonniere, iusqu'à parfaite maturité, & la garder pour en faire d'autres: car elle vaut mieux ainsi prise dans le melon, & reseruee en sa substance & en son corps: & si vous voulez qu'elle sorte bien tost, faites la tremper six ou dix heures en eau tiede, puis faites enuiron le dixiesme iour de Mars des fossettes sur vostre couche, à trois ou quatre pieds loing l'vne de l'autre, & profondes & larges de deux pieds: & si ne vous pouuez passer de fien, les emplissez de vieil fien de brebis ou de cheure, bien pourry & amenuisé, & de terre noire bien desliee ensemble, qu'il ne s'en fale que deux doigts qu'elles ne soyent pleines. Aucuns y mettent le fien de cheual tout chaud venant de l'estable, pour les faire plustost leuer, mais la saueur & bonté du melon en empire grandement: & là dessus piquez y six ou dix grains de vostre pompom, la pointe contre bas (combien qu'aucuns n'y en mettent que iusques à quatre ou cinq) & les recouurez doucement sans trop piler ny fouler. Puis pour le danger de gelees, couurez les de paille, ou de nattes esleuees & soustenues auec des bastons fichez par voye: ou, si vous en auez la commodité, de grandes plenches, tables en aiz souslevez & soustenus sur des pierres ou plastrats, par voye, qu'elles ne touchent contre, de sorte que les puissiez leuer quand le Soleil sera fort, & remettre quand la galerne donnera, ou que les gelees viendront. Et si tost que le melon aura faict feuilles assez grandes, il le faut arrouser auec la lisiere de drap qui trempe incessamment dans le godet plein d'eau sans mouiller le melon, & continuer cest arrousement en lieu fort sec, encores qu'ayez replanté vos melons, iusqu'à ce que le fruict en soit gros comme oranges: & si auez vsé de couches, les replanterez apres la my-May en ce pays, hors le danger des gelees, enuiron cinq ou six pieds l'vn de l'autre, sur planche bien cultiuee & fumee. Et de là en auant sarclerez diligemment toutes herbes de l'enuiron, & sarfouerez la terre au tronc de la racine sans l'offenser: & quand la fleur poindra, il faudra chastrer la pointe des iects de l'her

be, à fin que la fleur & les melons yssent en plus grande abondance. Et pour bien choisir ladite graine, prenez celle qui est des melons premiers nais, comme auons dict, si tant est que la melonniere ne soit tardiue: auquel cas il faut preferer celle des derniers venus: item celle qui est depuis le milieu du melon iusqu'à la teste ou couronnement, & non celle qui est du costé du giste du melon, la plus grenuë, rebondie, pesante & pleine, dont ferez l'essay en l'eau, car telle graine s'auallera au fonds: & qu'elle ne soit plus vieille que d'vn an, car si elle passe, elle aigrist aisément & auorte.

Cueillette de melons. La cueillette des pompons & melons se doit faire au matin auant que le Soleil se leue, & les faut cueillir lors qu'ils commencent à laisser leur queuë, & rendent vn odeur fort plaisant par le bout, & alors les faut garder soigneusement des chats qui en sont fort amoureux: & si les voulez porter ou enuoyer loing, il les faut cueillir peu auant qu'ils soyent meurs, & à la main, sans aucun ferrement, car ils deuiendront en leur deuë & parfaicte maturité, ce que l'attouchement de fer leur empescheroit: faut toutesfois obseruer que ceux que lon appelle pompons d'hyuer, ne meurissent iamais sur leurs couches, mais pour les faire meurir, les faut cueillir & pendre au plancher, & dés qu'on les verra iaunir, les manger.

Bonté de melons. Au surplus, pour parler de leur bonté, faut sçauoir qu'il y a diuersité de pompons: les vns sont femelles, que lon appelle Pomponnes, & tels sont les plus longs, & n'ont leurs rides eminentes: les autres sont gros & ventreux, & ont leurs rides fort eminentes, & estendues depuis la queuë iusqu'à l'œil. Les vns sont appellez Turquins, qui ont la coste fort verte, tirant sur le noir: les autres ont la figure de coin, & sont proprement nommez Melons, lesquels ont la chair plus ferme & solide que les pompons, lesquels aussi n'ont tant de rides en leurs costes, ny tant d'humidité en leur cauité, & ne sont si gros, & ont la chair blanchastre, & ont plus de semence que les pompons. Les autres peuuent estre nommez Citrouilles, qui ont la forme & couleur de citron, & leurs feuilles diuersees par plusieurs petites lignes semblables aux plumes ou ailes d'oiseaux. Les autres sont pompons d'hyuer, qui ne sont si gros que les pompons communs: outre encores les vns sont blancs en chair, les autres iaunes, dont les premiers requierent plus l'eau que les derniers, & les derniers sont meilleurs en pays alteré. Or

Pompons sucrins. les meilleurs de tous sont les melons, pompons turquins, & ceux qui sont faits sucrins, quand leur graine a trempé en eau bien sucree ou en miel. Les signes du bon melon sont, l'amertume de la queuë, la durté du couronnement, la pesanteur & bon odeur d'iceluy.

Vertus de melons. Quant à leur vsage, ils sont quelque peu plus delicats & plus plaisans que les concombres, moyennant qu'ils ayent la chair ferme, & leur cauité seiche, autrement ils sont plus propres pour la nourriture des chats qui en sont amoureux, ou des mulets & asnes, qui en deuiennent gras, que pour le mãger des hommes: toutesfois c'est chose bien

esprouuee qu'vn morceau de melon ou de pompon mis dans le pot où cuit la chair, la fait plustost cuire. *Melon fait cuire la chair.*

Les Medecins aussi asseurent que la semence tant des melons que des pompons couuerte de sucre, ou sans sucre, est vn souuerain remede pour faire vriner, temperer la chaleur de reins, & comminuer le calcul.

Singularitez pour les Concombres, Citrouilles, Courges, Melons, & fruicts semblables. CHAP. XL.

SI la planche du Melon n'est si grasse, & moins fumee que celle du concombre, ou de la courge, & si on ne l'arrouse point si tost qu'il est nay, il en vient plus ferme, plus sauoureux, & en est plus tost meur.

Pour faire Pompons, Concombres & Courges sans graine, faites tremper vostre graine en huile de sesame, trois iours deuant que la semer. *Pompons, courges, & concombres sans graine.*

Pour auoir Concombres de telle forme & figure que lon voudra, quand ils sont encores petits les faut mettre auec leur tige dans vaisseaux ou bouteilles qui ayent par dedans quelque figure, & les lier à l'entour: car ils rempliront les portraits & characteres. Aussi pour les faire longs, faut mettre leurs fleurs dedans vne canne bien curee & vuidee de sa moëlle: car le concombre y croistra tout du long. Ou bien mettre pres eux quelque vaisseau plein d'eau, distant de demy pied: car comme auons dit, les concombres ayment tant l'humidité, que le voisinage de l'eau les fera croistre & allongir: autant en est-il de la courge.

Pour les auancer de croistre, il les faut semer en casses ou mannequins, ou autres grands vaisseaux pleins de terre, criblee & bien fumee, qui se puissent porter & rouller, ou trainer de lieu à autre au Soleil, mettre à l'abry & à couuert, hors du danger du mauuais vent & des gelees. Et quand ils commenceront à croistre, rongnez leur les bouts. *Auancement de croistre.*

Pour les garentir de la vermine & des pussons, semez de l'origan à l'entour, ou en picquez des branches entre les plantes.

Pour faire que le Concombre ou Melon n'aura point d'eau, remplissez à moitié de paille ou de sarment bien menu la fossette qu'aurez faicte pour semer vos graines, & y mettez la terre par dessus, puis vos graines: & ne les arrousez point, ou bien fort peu. *Concombre sans eau.*

Pour faire Melons ou Concombres laxatifs, arrousez les cinq iours durant, & cinq fois le iour d'eau, où ayt trempé la racine du concombre sauuage, l'espace de trois iours. Autrement, Deschaussez les si tost qu'ils auront faict germe, & les fumez en pied d'enuiron deux onces d'ellebore ou veratre noir destrempé en eau, puis les recouurez. Au- *Pompons ou melons laxatifs.*

trement, Faites tremper la graine auant que la ſemer, par trois iours en vne infuſion de ſcammonee, ou rhubarbe, ou agaric, ou autre tel medicament purgatif.

Pompons odorans. Pour faire Pompons odorants & qui fleurent bon, ſi toſt qu'aurez tiré du melon & eſſuyé la graine, mettez la parmy des roſes ſeiches, ou des grains de muſc, & la gardez ainſi tant qu'il la fale ſemer, & ſi bon vous ſemble les ſemez enſemblément, ou bien mettez tremper leur graine quatre iours auant que la ſemer en eau de damas ou de perfum : par meſme moien vous leur baillerez telle odeur & ſaueur qu'il vous plaira, ſi vous faites tremper leur graine en telle liqueur auant que la ſemer, comme en hydromel ou en eau roſe, poudroyé de ſucre ou de muſc: toutesfois l'arrouſer leur oſte beaucoup de ladite odeur, voire de la ſaueur meſme.

Pompons ſucrins. Pour faire Pompons ou Concombres ſucrins, faites tremper la graine en eau bien ſuctee, ou en miel : & pour les faire doux, en du laict de brebis, ou hydromel, & ainſi les ſemez : puis quand ils ſont venus, poudroyez les de terre bien ſeiche, & les arrouſez peu.

Pompons de garde. Pour faire qu'ils ſe garderont long temps ſans eſtre gaſtez ou corrompus : il les faut arrouſer de ius de iombarde, que lon nomme autrement, Ioubarbe.

Femme en ſes mois, fait ſeicher & mourir les pompons. La femme eſtant en ſes mois, ſe pourmenant par les planches de pompons, courges, & concombres, les fait ſeicher & mourir : le fruit qui en reſchappe ſera amer.

Concombres long temps frais. Les concombres demeurent frais long temps, s'ils ſont mis en lie douce de vin, ou bien de ſaumeure, ou s'ils pendent en vn vaiſſeau où il y aura vn peu de vinaigre.

Pompons ayans odeur de roſes. Les pompons auront l'odeur de roſes, ſi leur graine eſt meſlee auec roſes ſeiches, puis ſemee tout enſemble, & alors ſont fort vtiles pour eſtancher la ſoif en fieure ardante.

Fraiſes. CHAP. XLI.

Fraiſes. FRaiſes n'ont beſoing de grande culture, moyennant qu'on les plante en quelque bõne terre nõ fumee, toutesfois, ſur tout en lieu ombrageux: par ce qu'elles ſe delectent grandement de l'ombre des autres plantes, auſſi on les void croiſtre parmy les bois de haute fuſtaye ſans aucune culture: vray eſt qu'elles viennent fort bien en plein Soleil, moyennant qu'on les arrouſe vne fois ou deux la ſepmaine, principalement quand elles commencẽt à rougir: faut les replãter de trois en trois ans pour faire leur fruict fort beau, & ſerfouer tous les ans vne fois aux aduẽts de Noël auec la ſerfouette, & les ſarcler auec la main quand on y voit les herbes parcroiſtre: en la terre où vous les trãſplanterez mettez y premierement fien de cheual bien pourry ou de vache vne hoſtee à chacune planche de trois pieds de large: labourerez ceſte terre en temps ſec, puis la laiſſerez

laisserez reposer, & en temps humide non pluuieux les planterez demy pied en tous sens, auec racine à la cheuille. Faut marquer vne innocence, voire quasi chose miraculeuse aux fraises, lesquelles encores qu'elles rampent contre terre, & qu'elles soyent assiduellement foulees des serpens, lezards & couleuures, & autres bestes venimeuses, toutesfois elles n'en sont infectees, ny acquierent aucune saueur venimeuse, qui est vn signe qu'elles n'ont aucune affinité auec le venin. *Innocence des fraises.*

Entre autres commoditez qu'elles apportent, le ius ou vin que lon exprime des fraises, est souuerain pour oster les rougeurs & petites gratelles qui viennent au visage de chaleur de foye, mesmes pour appaiser les rougeurs des yeux, & effacer les taches & boutons de ladrerie. Semblablement la decoction de la racine & feuilles de fraise faicte en vin, est singuliere pour la iaunisse, si on en boit quelque téps au matin, comme aussi pour prouoquer les moix aux femmes, & ceneantmoins arrestent les fleurs blanches & flux dysenteriques: mesmement vsurpee en forme de gargarisme conforte les genciues & dents, & repousse les defluxions. *Vertus des fraises.*

HERBES MEDICINALES.

CHAP. XLII. *Maulues.*

NOVS auons cy deuant dedié aucunes planches sur le bas du iardin potager, pres la muraille du clos fruictier pour les herbes medicinales, desquelles nous voulons que la fermiere ayt la congnoissance, pour donner remede aux maladies de ses gens. Et pour ce regard ne sera trouué estrange si nous touchós quelque mot de la culture d'aucunes plus vsitees & familieres aux femmes, laissant la plus ample & plus exacte description d'icelles à ceux qui en font profession: car l'intention de mon but est d'enseigner au fermier & fermiere de nostre maison rustique, ce qui peut estre necessaire pour l'entretenement de sa maison & de sa famille. Or nous cómencerons aux maulues, comme à celles qui sont les plus frequentes. *Plãches pour les herbes medicinales.*

Maulues, encores qu'elles viennent par tout, toutesfois si on les veut semer, faire on le pourra plus commodement en Automne qu'en autre temps, à fin que leur croissance en longueur soit reprimee par la venue de l'hyuer: car tant plus la maulue est petite, d'autát en est meilleure. Elles aiment terre grasse & humide, & demandent estre transplantees dez qu'elles auront ietté quatre ou cinq feuilles: combiẽ que seroit bien le meilleur de ne les point transplanter, car leur saueur en est meilleure: ains, à fin qu'elles ne facent hautes & grandes tiges, dez qu'elles seront sorties hors de terre, faut mettre quelque petite tuile au milieu de leurs feuilles. Veulent estre souuent sarclees, & quand on *Maulues.*

les transplante,si on lie leurs feuilles par le bout,elles produiront vne racine touffue.

La racine de maulue,trépee en eau vn iour entier,puis enuelopee dans vn papier,& cuitte sous les cendres,& deseichee, est vn remede propre pour frotter les dents,les nettoyer & descharger du limõ crasseux y amasé,son ius beu iusques à demie liure,ou la decoction de ses racines & feuilles à quelque consistãce espaisse,sert infinimét aux femmes qui sont en trauail d'enfant. Elle est singuliere aussi à plusieurs choses,c'est pourquoy on l'appelle Omnimorbia.

Guimaulues.

Guimaulues. Les Guimaulues demandent semblable culture que les maulues, par ce qu'elles sont de leur espece: & en toutes les deux,principalemét en la maulue,faut remarquer,comme chose miraculeuse: que les feuilles & fleurs s'espanouïssent à la venue du Soleil,& se ferment au coucher,comme fait le souci.

Vertus de maulues & guimaulues. Toutes deux ont grande vertu d'amollir, aussi elles seruent à lascher le ventre,principalement les petits tendrons des maulues, à appaiser les douleurs des reins,à faire pisser.Le ius meslé auec huile guarit les piqueures de guespes. Le ius meslé auec vin,aide aux femmes qui trauaillét en couche.Leurs feuilles pilees auec feuilles de saul empeschent les inflammations. Cataplasme fait de leurs feuilles, oste les duretez de la matrice, & d'autres parties, principalement des maulues,si on y mesle l'huile rosat.

Gentiane.

Gentiane. Gentiane vient en lieu haut & bien aëré, qui soit ce neantmoins aquatique,& accompaigné de quelque ombrage.

Ceste herbe par son amertume prouoque les mois & vrine retenue. L'eau distillee d'icelle,principalement de la racine, dans alambic de verre au bain de Marie guarit miraculeusement les fieures qui sont causees d'obstruction de quelque partie noble: qui plus est,fait mourir les vers,& nettoye toutes les taches de la face,si on les en laue souuent. Elle est souueraine contre l'inflammation des yeux.

Sa racine est vn present remede contre la peste, non seulement aux hommes, mais à toute sorte de beste: c'est vn vray contrepoison contre les venims, & vne sauuegarde contre toute pourriture: à raison de quoy les Suisses meslent parmi leurs viandes, & mangeaille de leur bestail, de ceste racine, à fin d'estre contregardez en bonne santé.

Culrage.

Culrage. Culrage ainsi nommee,à raison que ses feuilles appliquees au cul pour le deterger,y font rage,& des Latins Hydropiper, ou Persicaria, demande vn terroir marescageux & plein d'eau, ou pour le moins bien humide ou souuent arrousé, & vient beaucoup plustost planté de racine,que semé.

Elle est fort singuliere en onguent pour les vlceres enuieillies, & fistules

fistules, mesmement és clysteres pour les dysenteries : ses feuilles lauees en eau fraische & appliquees sur les playes & vlceres, tant des hommes que des bestes, appaisent soudainement les douleurs, & les guarissent du tout, comme les enfleures ou escorcheures sous la selle des cheuaux foulez, en les renouuellant tous les iours, & ne laissant pour cela de les cheuaucher. Ou bien prenez l'herbe toute recente, trempez la en eau, & la lauez, frottez en le lieu enflé ou escorché, puis mettez l'herbe en quelque lieu, où elle puisse bien tost se pourrir, ou l'enseuelissez en quelque terre grasse, & la couurez d'vne grosse pierre : si tost que l'herbe sera pourrie, aussi tost le mal sera guari. *Paracelse.*

Si vous l'espandez toute verte dedans les chalits, elle fait mourir les punaises. Vous preseruerez la chair salee de pourceau de tous vers si vous l'enuironnez des feuilles de ceste herbe: son ius instillé dans les oreilles vermineuses fait mourir les vers.

Eufraise.

Eufraise demande vne terre maigre & lieu ombrageux, où toutesfois l'humidité ne soit defaillante, tels que sont les prez & petites montaignes: elle vient de racine, non de semence. *Eufraise.*

Elle est de singuliere proprieté pour l'ombrage, larmes, cataracte, defluxions & debilité des yeux, tant appliquee que prise par la bouche, lon fait poudre de ses feuilles deseichees, laquelle prise souuét par la bouche auec vn iaune d'œuf, ou seule, ou meslee parmi de laloë, & aualee auec eau de fenoil, ou de veruaine, conforte & aide merueilleusement les yeux malades: lon prise beaucoup pour cest effect le vin auquel l'eufraise a trempé long temps, ou sa poudre vsee auec vin, mais sa poudre seule ou sa decoction sans vin, est remede beaucoup plus asseuré que le vin d'eufraise, ainsi qu'auons experimenté, d'autant que le vin par ses vapeurs remplit le cerueau, & esmeut les catarres, pourquoy euiter faudroit tremper le vin d'eau de fenouil, ou y mesler du succre. Arnault de Villeneufue afferme qu'à la longue il a gueri vn vieillard qui auoit desia perdu la veuë: auec le frequent vsage des feuilles de ceste herbe tant vertes que seiches, tant en breuuage qu'au manger.

Veruaine.

Veruaine tant masle que femelle, doit estre plantee de sa racine en terre humide, laquelle pour croistre plus belle demande estre transplantee en autre lieu de nature semblable. *Veruaine. Verbena.*

Outre l'aide que ceste herbe donne aux yeux malades, encores proffite elle aux douleurs de teste, & des dents, aux vlceres de la bouche: & principalement aux infections du cuir, comme gratelles, teigne, feu volant, dartres, lepre, mal-mort, mal de sainct Main, si on s'en sert en forme de bain, ou en fomentation faicte auec fumeterre en eau & vinaigre.

Campane.

Campane. Campane, autrement dite Aulnee, ne doit estre semee, par ce que la semence n'a puissance de produire, plustost plantee par œilletós tirez doucement de sa racine, en terre fort auant labouree, & fumee, nó beaucoup humide, & toutesfois ombrageuse. Il fait bon la planter au commencement de Feurier, de trois pieds en trois pieds: car elle iette grands feuillages, & ses racines s'estendent beaucoup, comme fait l'œil ou racine d'vne canne.

Vertus de cāpane. Le vin où sa racine a trempé l'espace de vingtquatre heures, est singulier pour la colique passion, comme auons dit au premier liure: le ius de sa racine est singulier pour conseruer le teinct des femmes. Sa racine aussi sert en decoction pour resiouïr, à prouoquer l'vrine & les mois des femmes, & en faire cracher: mais en faut vser par dedans lors qu'elle est toute recente & verte, car quand elle est vieille cueillie & seiche, la faut appliquer par dehors, non prendre par la bouche.

Passerage.

Passerage. Piperitis. Passerage, qui a le goust de poyure & de seneué, à raison de quoy est appellé des Latins *Piperitis*, doit estre planté auant le premier de Mars, couppé & tondu comme les porreaux sectils, mais nō si souuēt: car apres le premier iour de Nouēbre, il ne doit estre couppé, de peur qu'il ne meure par les froidures. Il durera deux ans, pourueu qu'il soit diligemment sarclé & fumé: il dure en plusieurs lieux iusques à dix ans, & ne le peut on facilement destruire.

Vertus de passerage. La racine de Passerage pilee auec graisse de pourceau, ou auec la racine de Campane, & appliquee en forme de cataplasme sur la goutte sciatique, la guarit du tout. Elle oste les grosses taches, lentilles, & grosse farine du visage en escorchant, mais telle escorcheure se guarit facilement auec onguent rosat.

Esclere.

Esclere grande & petite. Chelidonium maius & minus. Esclere grande vient en toute terre, moyennāt qu'il y ayt de l'ombre, & veut estre semee en Feurier, & peut durer deux annees, moyennant que dez qu'elle aura ietté sa semence, on tranche sa tige à quatre doigts pres de sa racine.

Vertus d'esclere. Le ius de ses fleurs meslé auec miel, ou laict de femme, ou quelque chose qui tempere son acrimonie, oste la taye des yeux, deseiche leurs cicatrices & vlceres, guarit les dartres, gratelles de teste, & teigne des petits enfans. Les Alchimistes en font grād cas en leurs extractiōs de metaux. Lon dit que les meres des Arondelles rendent la veuë à leurs petits esborgnez, en appliquant sur leurs yeux de la feuille d'esclere: lon dit aussi que la feuille de ceste herbe portee dans les souliers contre la plante nue des pieds, guarist la iaunisse: appliquee sur les mammelles, arreste l'abondance de laict: pilee auec sa racine en huile de camamille, eschauffee ou fricassee, appliquee sur le nombril, & petit ventre, appaise les tranchees du ventre & douleurs de matrice:

ce:toute la plante deseichee & puluerisee guarit les playes & vlceres, son ius instillé dedans vne dent cauee ou pourrie, la fait mourir & tōber : & fait cheoir les pourreaux.

La petite Esclere, dite autrement herbe des escrouëlles, à raison qu'elle a vertu de guarir les escrouelles, vient bien és lieux aquatiques, humides & ombrageux : elle vient aussi és lieux secs, mais non pas si bien, encores qu'elle y acquiere vne qualité plus acre : tant ses feuilles que sa racine ont vertu de guarir les vlceres des escrouëlles, & autres virulentes, les hemorrhoïdes, les chancres, les scirrhes, les porreaux, & les tumeurs froides, par vne vertu emolliente & discutiente qu'elles ont. *Petite esclere.*

Cabaret.

Cabaret demande terre maigre & seiche, & où il y ayt grand ombrage, & veut estre plustost planté que semé. *Cabaret.*

La racine de Cabaret deseichee & mise en poudre, est bonne à prēdre le poids d'vn escu auec vin blanc, pour faire vomir : dont il guarit les fieures quarte & tierce : c'est pourquoy plusieurs pour guarir de la fieure tierce & quarte, dōnent à boire tous les iours, ou de deux iours l'vn vn plain gobelet de la decoction faicte en vin de la racine de cabaret auec miel, y adioustant canelle, macis, & autres telles espices, dont ils se purgent beaucoup, tantost par hault, tantost par bas : mesmement quand ils sentent venir l'accez, se font frotter l'espine & plante des pieds d'huyle chaude, en laquelle ils auront faict tremper racine de cabaret en plein Soleil, puis s'en vont coucher, par ce moyen le frisson est diminué, & vne grande sueur est excitee : la decoction de cabaret proffite aux gouttes sciatiques, son infusion en vin guarit les hydropisies & iaunisse : son ius instillé au coing des yeux guarit la maille & esblouïssement de la veuë : les bonnes femmes appliquent des feuilles de cabaret sur les poignets pour chasser l'ardeur de la fieure. *Vertus de Cabaret.*

Faut remarquer facultez quasi contraires és parties de ceste herbe : car sa racine est vomitiue, & ses feuilles aromatiques & aggreables.

Valeriane.

Valeriane vient fort bien en terre humide, & bien fumee, & demande d'estre souuent arrousee, à fin qu'elle iette vne tige fort haute. *Valeriane.*

Les bonnes femmes ont accoustumé d'appliquer sur les poignets és fieures ardentes des feuilles de valeriane, mais sans raison : car la valeriane augmente plustost la fieure par sa chaleur, que ne la diminue. Il vaut mieux en vser és douleurs de costé, & pour prouoquer l'vrine, & les mois des femmes. Si vous baignez vn plumaceau au ius de valeriane, & le mettez dedans quelque playe faicte ou de sagette, ou de coup d'espee, ou autrement, & appliquez le marc de l'herbe par dessus, vous ferez sortir hors le fer s'il y est demeuré, & si guarirez la playe.

Les chats se delectent fort à manger de ceste herbe: sa decoction sert contre le venim & peste: proffite à la courte haleine si on y mesle regalisse & raisins de damas.

Angelique.

Angelique.

Angelique veut estre semee en terre bien labouree, souuent sarclee, & mediocrement arrousee.

Vertus d'Angelique. Peste.

Sa racine est souueraine contre la & peste toute sorte de poison. Quiconque en tiendra vn petit morceau en sa bouche, ou qui boira au matin seulement deux doigts de vin en hyuer, & eau rose, où elle aura trempé, il ne pourra estre infecte de mauuais air toute la iournee. Les Anglois vsent des feuilles & racine de ceste herbe en saulce auec leur viande, d'autant qu'elle corrige les humeurs grossieres, & l'haleine puante, & aide beaucoup à la digestion. Les feuilles d'Angelique pillees auec autres feuilles de rhue & miel, appliquees en forme de cataplasme, guarissent les morsures de chien enragé, & les piqueures de serpent: mises sur la teste du febricitant, attirent à soy toute la chaleur de fieure: est bonne contre les sorceleries & enchantements. L'eau distillee d'Angelique est singuliere contre les faillances de cœur, morsures de bestes enragees, piqueures de bestes veneneuses: principalement contre la peste, si auec ceste eau distillee lon mesle demie drachme de ceste racine en poudre, & vne drachme de theriaque, puis que le patient s'efforce a suer, plusieurs en ont esté saulués. Sa racine mise dedans la dent caue appaise sa douleur: maschee rend bonne haleine, & cache l'odeur de l'ail ou autre telle viande donnant mauuaise haleine.

Morsure de chien enragé.

Chardon benedict.

Chardon benedict.

Chardon benedict demande semblable culture que l'Angelique: vray est qu'il veut estre semé au croissant de la Lune, non plus auant en terre que trois doigts. Il aime fort la compagnie du froument. Il ne sera point spineux, si auant que le semer vous mettez sa graine dedans vne racine de laictue effeuillee, ou si rompez le bout pointu de la graine contre vne pierre, ainsi qu'auons dit aux artichauds.

Vertus de Chardon benedict.

Chardon benedict n'a moindre vertu contre la peste, & toute sorte de poison que l'Angelique, soit pris par dedans ou appliqué par dehors. C'est la vertu mesme par laquelle il chasse les taupes & autres bestes nuisibles aux iardins, du lieu & terre où il est planté. Ceux qui ont la fieure quarte ou autres fieures desquelles l'accez se commence par froid, ils sont guaris en prenant au matin trois onces de l'eau de chardon benict, ou de sa decoction, ou le poids d'vn escu de sa semence puluerisee. Le mesme remede est bon pour les pleuresies, & les petits enfans epileptiques. Si on la cuit en vin, sa decoction est bonne pour appaiser les douleurs des reins & coliques, pour faire mourir les vers, & pour faire suer. Chardon benict, tant sec que verd, prins par dedans, ou appliqué par dehors, guarit les vlceres malins: aussi

les

les Medecins commandent qu'on le mesle aux decoctions & breuuages des verolez.

Agripaulme.

Agripaulme vient és lieux mal cultiuez & raboteux, & ne demãde aucun soing de culture: toutesfois elle est singuliere pour les palpitations & faillances de cœur, à raison de quoy est appellee d'aucuns cardiaca: elle prouoque aussi les mois des femmes, elle desopile & fait vriner, fait cracher, deliure les poulmons pleins de pituite, fait mourir les vers: deseichee & mise en poudre, prise la quantité d'vne cuilleree auec vin, ayde miraculeusement à accoucher les femmes qui sont en trauail d'enfant. *Agripaulme.*

Verge d'or.

Verge d'or veut estre semee en terre grasse, qui ne soit exposee à grand Soleil, mais à l'ombre de quelques arbres, ou sommet de montaigne, ou autre telle. *Verge d'or. Virga aurea.*

Elle a vne vertu fort astringente, & encore plus desiccatiue, par laquelle ainsi que la Consoulde elle conglutine les playes, vlceres & fistules tant interieures qu'exterieures, arreste les defluxions, reprime les dysenteries, guarit les vlceres de la bouche, & les inflammations d'icelle. Qui plus est, elle est fort singuliere pour faire vriner & cõminuer le calcul.

Saxifrage.

Saxifrage tant grande que petite demande terroir sec, croyeux, argilleux, sablonneux, pierreux, & du tout sterile, & est semee des petits grains que lon trouue adherents à ses racines. Elle fait vriner, & si pousse hors la grauelle des reins & de la vessie, si on fait bouillir sa racine & graine en vin: prouoque aussi les mois aux femmes & l'arrierefaix. *Saxifrage.*

Glouteron.

Le grand & petit Glouteron, ou gleteron, appellé autrement Bardane, & des Grecs Personata, n'a besoing de grande culture: car il viẽt tant de racine que de semence en terre maigre, seiche & non cultiuee, ainsi que nous la voyons croistre sans aucun soing és fossez, & parmi les chemins & voyes des champs. *Grand & petit Glouterõ. Bardane. Lappa.*

Les racines, graines & ius des feuilles du grand & petit Glouterõ sont fort singulieres pour prouoquer l'vrine, rompre le calcul tãt des reins que de la vessie, & appaiser le flux dysenteric. Sõ ius se boit auec vin blanc, ou tout seul, sa graine pareillement, laquelle pour estre plus plaisante on confit auec succre. Ses feuilles pilees auec vn peu de sel, appliquees sur morsure & piqueure de serpẽt, de chien enragé, & d'autres bestes venimeuses, sont fort souueraines: les racines, ou graine du petit Glouteron pilees, mises sur les tumeurs froides, & escrouëlles rebelles, sont fort vtiles.

Chausse-trappe.

Chausse-trappe, ainsi dit à raison qu'il se doit manier & tripper auec *Chausse-trappe.*

Calcitrapa. Carduus stellatus. le pied, non auec la main, autrement appellé Chardon estoillé, à raison qu'il a des testellettes sur le haut de ses tiges, comme les autres chardons, atourees d'espines piquantes en forme d'estoilles : il vient en lieux mal cultiuez, tant de sa racine que de semence.

Lon prise fort sa graine pulnerisee & beuë en vin pour prouoquer l'vrine, & pousser hors la grauelle, laquelle y est de si grande vertu, que par son frequent vsage fait pisser le pur sang quelque fois : la decoctiõ de sa racine auec miel en façon d'hydromel, fait le pareil, toutesfois plus doucement & sans pissement de sang.

Chardon de nostre Dame.

Chardon de nostre Dame. Spina alba. Bedeguar. Chardon ou laict de nostre Dame, par ce qu'il a des taches blanches sur ses feuilles, autrement appellé Espine blanche, ou Chardon argentin, ou artichaud sauuage, ou chardon asinin, à cause que les asnes se delectent fort d'en manger : il demande vn terroir gras & bien labouré, & semblable culture que la poiree : vray est qu'il ne laisse de venir és lieux mal cultiuez.

Sa graine & racines ont quasi semblables vertus à desopiler, à prouoquer l'vrine, & comminuer le calcul, que le Chausse-trappe : les Italiens vsent de ses racines en salade à la façon des artichauds, & les bõnes femmes en tirent le laict pour manger : lon fait vne prisane auec de la racine de ce chardõ mise en poudre, graine de fenouil, & peu de poyure lõg, pour faire vser aux nourrices qui ont defaut de laict : l'eau distillee de ses feuilles est singuliere pour les douleurs de costé beuë auec demie drachme de sa graine.

Argentine.

L'argentine ainsi nommee par ce que ses feuilles sont argentees par derriere, aime vn terroir humide & herbu, encor qu'il soit mal cultiué.

Argentine. Elle a vne vertu excellente sur toutes autres herbes pour rompre la pierre, guarir les vlceres & playes malignes dedans le corps, arrester le flux dysenteric, & dissoudre le sang caillé, prise en breuuage. Lon dit que si vous la mettez dedans vn bassin à demi plein d'eau froide, & que couuriez le bassin d'vn autre bassin ou vaisseau, ou couuercle, s'amasseront plusieurs vapeurs en la cauité du couuercle, lesquelles se conuertiront en eau, à la forme des eaux distillees. Telle eau distillee est fort bonne pour oster les taches, lentilles, macules, & le hasle du Soleil en la face.

Herbe aux tigneux.

Herbe aux tigneux. Petasites. Herbe aux tigneux croist volontiers en lieux frais & humides, aussi la voyons coustumierement naistre pres des riuieres & ruisseaux.

Sa racine par sa grande amertume & vertu desiccatiue, est medecine singuliere contre la peste : car deseichee & mise en poudre, puis beuë auec vin, chasse tout venim du cœur par la grande sueur qu'elle prouoque : aucuns pour cest effect ostent l'escorce & le cœur de ceste racine

cine,la font tremper en vinaigre, puis font breuuage de ce vinaigre, ius de rhue & theriaque pour prendre és fieures pestilentes:la poudre de ceste racine beuë auec vin est excellente pour les suffocations d'amarri,& trãchees de ventre:ceste poudre aussi fait mourir les vers,guarit les vlceres malings,la tigne,les mules aux talons,le farcin des cheuaux,soit prise par dedans, ou appliquee par dehors en son ius ou sa decoction.

Scabieuse.

La Scabieuse vient en mesme terroir que l'herbe aux tigneux,à sçauoir,és bois,lieux non cultiuez,& principalement sablonneux. *Scabieuse.*

Elle est fort propre pour la toux & maladies des poulmons, aussi pour cest effect lon en tire le ius,lon la puluerise,ou en fait decoctiõ pour en vser long temps:aussi lon fait confetue de sa fleur:ses feuilles, ou sa racine pilee & appliquee sur les gratelles,tigne, ou meslee auec huiles & onguents, y fait grand proffit, mesmement és anthrax & carboncles pestiferez, lesquels si frottez auec le ius de scabieuse,dedans trois heures vous les trouuerez esuanouïs : le ius de scabieuse à la quantité de quatre onces beu auec vne drachme de theriaque dez le premier iour,est singulier contre la peste, moyennant qu'au lict on se face suer,& que lon itere souuẽtesfois ce breuuage:le mesme remede sert aux morsures de bestes veneneuses, si outre cela vous appliquez sur la morsure les feuilles pilees de ceste herbe:vn liniment faict du ius de scabieuse,poudre de borax, autrement dit chrysocolle, & peu de camphre est singulier pour les dartres,gratelles,lentilles,& autres infections & ordures de la peau:surtout,la decoction de scabieuse beuë l'espace de quarante iours,guarit entierement les dartres, fussent elles de verole,ainsi que i'ay experimenté plusieurs fois.

Scolopendre.

Scolopendre,dite autrement langue de cerf,veut estre plantee en terre pierreuse,ou graueleuse,qui soit humectee de quelque ruisseau courant,& en ce defaut doit estre souuent arrousee. Il ne faut iamais arracher sa racine, mais couper seulement ses feuilles:car elle ne peut estre semee,d'autant qu'elle ne produit point de semence. *Scolopendre.*

Sa decoction faicte en vin blanc sert beaucoup à ceux qui ont dureté de rate,& qui sont subiects à la fieure quarte. *Vertus de Scolopendre.*

Betoine.

Betoine se delecte d'estre semee en terre humide & froide, & aupres quelque muraille, pour en auoir l'ombre, car elle n'ayme beaucoup les rayons du Soleil.Sa racine a vertus contraires aux feuilles & fleurs:car sa racine tormente l'estomach, & est fort mal plaisante à la bouche: ses feuilles & fleurs sont de fort bõ odeur & saueur aggreable. *Betoine.*

La decoction de Betoine faicte en vin blanc,appaise les douleurs de reins,rõpt le calcul,& guarit la iaunisse.Ses feuilles pilees & appliquees en forme de cataplasme,agglutinent subitemẽt les playes de la teste.Cataplasme faict de ses feuilles auec graisse de porc,fait suppurer *Vertus de Betoine.*

les furoncles,& toute autre sorte d'apostemes. Ses feuilles pilees auec bien peu de sel guarissent les vlceres caues & chancreuses. Bref ceste herbe a de si grandes & tant de vertus, qu'elle a donné lieu au prouerbe Italien, *Tu hai piu virtu, che non ha la betonica.*

Bugle.

Bugle. Bugle veut estre planté en terre pierreuse, seiche & montueuse, à raison de quoy les Latins l'appellent *Consolida petra*: elle ne demande grande culture.

Ses feuilles & racines sont souueraines pour consolider les playes, tant exterieures que interieures, aussi elle se met és potions vulneraires: c'est pourquoy lon dit communement que,

Qui a du bugle & du sanicle, Fait au chirurgien la nique.

Pied de Lyon.

Pied de Lyõ. Pied de Lyon vient en terre argilleuse, grasse & rouge, & quelque peu humide, communement es prez situez en quelque lieu haut.

Il a semblable vertu au Bugle & Sanicle, outre lesquelles il oste la douleur & chaleur de toutes inflammations & vlceres. La mesme herbe pilee & mise sur les mammelles des femmes & pucelles, les fait dures & fermes.

Consyre ou grande Consoulde.

Consyre. Consyre ou Consoulde grande, vient en lieu humide, & a semblable vertu que le Bugle, à sçauoir de consolider les playes, qui est si grãde en tous deux, que si on met dedans vn pot où cuit la chair, du Bugle, ou de la grande Consoulde, les pieces de chair diuisees s'vniront ensemble. *Gouttes.* La racine de grande Consoulde estant encor toute verte & recentement tiree de terre, ratissee & estendue sur du cuir, ou sur vn linge, appliquee en forme de cataplasme sur les lieux goutteux, appaise soudainement la douleur de la goutte, chose experimentee. Icelle racine deseichee & mise en poudre, est bonne pour mettre à la bouillie *Boyau auallé.* des enfans qui ont le boyau auallé, mesme pour appaiser le flux de vẽtre. Cataplasme fait de racine de Consoulde grande auec farine de febues, appliqué sur le lieu où descend le boyau aux petits enfans, y est vn souuerain remede.

Sanicle.

Sanicle. Sanicle se demãde en terre grasse, & où le Soleil ne batte pas beaucoup, vient de sa semence & de sa racine, & a semblable vertu que le bugle & cõsyre, principalement à restraindre les crachemens de sang, à la dysenterie, & à consolider les playes interieures du corps, où lon ne peut mettre tentes ny onguent, si on fait breuuage exprimé du ius de sa racine & de ses feuilles, lesquelles maniees entre les doigts, ou mises sur la langue representent vn goust de myrrhe.

Germandree d'eau.

Germandree d'eau, ou chamaraz, c'est ce que les Latins appellent *Scordium.* *Scordium*, vient assez facilement, & sans grand soin de culture, moyennant qu'il soit planté par petits œilletons pris de son rameau & mis en terre

terre humide:car sur tout pour bien croistre il demande d'estre plāté en lieu humide,& estre souuēt arrousé. Il a semblable vertu que l'Angelique,contre le poison & la peste:& outre cela sa decoctiō prise en breuuage par certains iours guerit les fieures tierces,deliure les opilations de la ratte,& fait vriner. *Vertus de germandree.*

Pas d'asne.

Pas d'asne doit estre planté en lieu fort humide, & veut estre souuent arrousé:qu'ainsi soit on la voir croistre fort belle és marais & riuages des eaux. *Pas d'asne.*

Il croist à l'entour de sa racine vne mousse blanchastre, laquelle si tu amasses & nettoyes diligemment, puis l'enueloppes dans vn linge auec bien peu de sel nitre, & la fais ainsi quelque peu cuire en lexiue, & par apres la mets seicher au Soleil, tu auras vne mesche excellente pour faire du feu auec caillou & fusil:car elle est tant facile à cōceuoir feu,qu'au premier coup de ton fusil elle s'allumera. *Mousse de pas d'asne.*

Entre autres vertus,elle est singuliere pour conforter les poulmōs & parties pectorales, soit que lon en vse en decoction, ou syrop, ou en forme de parfum receu par la bouche,ou autrement; principalemēt si on mesle quelques brins d'hysope & de figues,ou syrop parmi sa decoctiō:le grand pas d'asne,principalemēt sa racine, deseichee, puluerisee & prise au poids de deux drachmes auec vin ,est singulier cōtre la peste,si on sue incontinent apres.Elle est bonne aussi à bailler aux cheuaux qui sont tormentez de vers,ou ont courte haleine.

Carline.

Carline tant grāde que petite,ainsi nōmee quasi Caroline, à cause que ce chardon fut monstré diuinement par vn Ange à l'Empereur Charlemaigne,pour deliurer son exercite, qui estoit persecuté d'vne peste miserable.Elle demande estre semee & plantee en vn terroir sec & pierreux,& où le Soleil de midy donne à plaisir. *Carline.*

La racine de la grande Carline mise en poudre,prise le poids d'vn escu est singuliere contre la peste, pour les foiblesses de cœur,pour la retention d'vrine,pour comminuer le calcul,pour les douleurs de costé,& pour les conuulsions:appliquee par dehors apres auoir trempé en vinaigre,proffite à la goutte sciatique.

Chardon à cent testes.

Le Chardon à cent testes dit des Latins Eryngium,croist en terre mal cultiuee,mal vnie & seiche. *Chardon à cent testes. Eryngium.*

Le vin où auront bouilli les racines de Chardon à cent testes,prouoque le flux menstrual, & l'vrine retenue, pousse hors le calcul & grauelle,proffite aux epileptiques,aux hydropiques, aux icteriques: la decoctiō de sa racine est singuliere pour empescher l'yurongnerie: l'eau distillee des tendrons de ses feuilles beuë tous les iours,voire le plus souuent que lon pourra, est merueilleuse,pour ceux qui ont le corps infecté d'vlceres de verole, d'autant qu'elle conforte le foye: ceste eau mesme est fort vtile pour les fieures quartes & quotidianes:

ſa racine priſe ſoit en poudre ſoit en decoction auec le bouillon des grenouilles dont on mange,ou au defaut de grenouilles auec bouillō d'oiſon,eſt vn antidote contre les poiſons du crapaut,verdier,& herbes veneneuſes : elle profite auſſi aux maux de cœur beuë auec decoction de bugloſe ou de meliſſe.

Branche vrſine.

Branche vrſine. La Branche vrſine, dite des Latins Acanthus, vient en lieux pierreux & humides, encores qu'elle veuille eſtre cultiuee ſoingneuſement,autrement n'en attendez proffit.

Sa racine & feuilles ſont fort emollientes:priſes en breuuage font vriner,appliquees en forme de cataplaſme proffitent aux conuulſiōs, torſions & contractions de ligaments. Lon en vſe heureuſement és clyſteres des hydropiques.

Remors ou Mors de diable.

Remors. Morſus diaboli. Mors de diable,ainſi nommé par ce qu'il ſemble que le milieu ou le cœur de ſa racine ſoit rongee ou mordue de quelque diable, ſi toſt qu'eſt plantee ou a parcreu en quelque lieu,comme ſi le diable eſtoit enuieux du bien qu'elle apporte aux hommes par ſes vertus incroyables : il ne demande grande culture,terre graſſe,ny beaucoup humide : auſſi le voyons croiſtre és montagnes, buiſſons & lieux du tout ſteriles : vray eſt qu'elle croiſt auſſi és prez, non pas toutesfois beaucoup humides. Elle ſe trouue en grande abondance en la prairie de Verriere,bourgade pres Paris.

Sa racine & feuilles vertes pilees enſemble,& apliquees ſur les charbons & tumeurs peſtilentes,les guariſſent:le vin où ils auront bouilli eſt beu auec heureuſe iſſue contre la peſte, & contre les douleurs & ſuffocations d'amarri:la poudre de ſa racine eſt bonne cōtre les vers.

Quintefeuille.

Quintefeuille. La Quintefeuille,ainſi appellee pour les cinq feuilles qu'elle porte,demande vn terroir bas, ombrageux & aquatique:elle vient auſſi en lieu ſec & ſablonneux.

La decoction de ſa racine en gargariſme appaiſe la douleur des dents,& guarit les vlceres de la bouche : en clyſtere arreſte tous flux de ventre tant dyſenterique que de ſang:en breuuage, eſt ſinguliere contre la iauniſſe,opilation de foye,contre air peſtilent & poiſon.

Tormentille.

Tormentille. La Tormentille ſemblable en tige à la Quintefeuille,mais diſſemblable en nombre de feuilles,d'autant qu'elle en a ſept,demande meſme terroir que la quintefeuille,non toutesfois tant aquatique:nommee Tormentille,par ce que la poudre ou decoction de ſa racine appaiſe le torment & la rage des dents, outre cela elle eſt ſur tous autres remedes ſinguliere contre la peſte, contre la furie de tous venins & poiſons,arreſte auſſi tous flux de ſang,ſoit crachement,ou menſtrual, ou de ventre,tous vomiſſemens,& l'auortement,ſoit priſe par la bouche,ſoit appliquee exterieurement,ſoit priſe en ſubſtāce,ſoit diſtillee.

Peruenche.

La Peruenche demande vn lieu ombrageux & humide, aussi la voyons croistre aux saussayes,hayes & bords des bois. *Peruenche. Vinca peruinca.*

Ses feuilles tant en decoction qu'autrement arrestét toutes sortes de flux,soit de ventre, ou de crachement de sang, ou flux menstrual, mesme elles suppriment les fleurs blanches, apres les auoir purgees, nettoyees & euacuees,qui plus est vous arresterez le flux de sang par le nez,si vous broyez ses feuilles,& lés mettez dedás le nez, ou si vous en faites vn collier à l'entour du col, ou vn chapeau sur la teste: ou si vous en mettez sous & sus la langue:de mesme façon vous supprimerez le flux menstrual, & empescherez l'accouchement auant terme si vous en appliquez contre l'aine.

Bistorte.

La bistorte tant grande que petite demande vn lieu humide, aqueux & ombrageux,elle vient aux hautes montagnes. *Bistorte.*

Leur racine arreste toute sorte de flux, & principalement le flux menstrual,encores d'auantage le flux d'vrine,si on la boit auec ius ou eau de plantain,distillee. Elle arreste le flux de sang d'vne playe si on iette sur la playe saignante de sa poudre: supprime le vomissement bilieux si vous la fricassez auec blancs d'œufs sur vne tuile ardante, & la mangez soudain.Elle est singuliere tant en substance,decoctiō,que distillee contre tous venins:mesme contre la peste:contre les vers des petits enfans:contre la rougeolle, & petite verole des enfans: contre le flux dysenteric,pour toute cheute: contre la douleur & defluxions sur les dents, si vous la mettez dans la dent caue, auec vn peu d'alun & de pyrethre.

Piuoine.

Piuoine,tant masle que femelle, demande estre plantee ou semee en terre seiche,où le Soleil ayt entiere puissance. *Piuoine.*

Sa graine,ou sa racine cueillie au defaut de Lune,pendue au col,& appliquee sur les poingnets, où seule auec guy de chesne, est preseruatif fort singulier contre le mal de S. Iean:à quoy toutesfois ie conseille ne te tant fier que tu n'attétes autre remede:asseure toy plustost qu'elle est singuliere aux morsures & piqueures veneneuses tant prise par la bouche qu'appliquee: trente grains de piuoine desnuez de leur escorce,pilez & redigez en poudre, puis beus auec vin, font recouurer la parolle perdue.

Veronique.

La Veronique tant masle que femelle, veut estre tant semee que plantee en mesme terre que la piuoine. *Veronique.*

Ceste herbe,principalement la femelle, est fort recommandable pour ses vertus:car le ius qui est exprimé de ses feuilles, ou l'eau qui en est distillee,guarit toutes sortes de playes tant recentes qu'inueterees,toutes sortes d'vlceres malings,chancres, tumeurs chaudes, gratelles,& toutes infections du cuir:qui plus est, le frequent vsage tant

du ius que de l'eau distillee de veronique, apporte parfaicte guarison aux ladres, dequoy nous auons ample tesmoignage d'vn Roy de Frãce qui en receut entier allegemẽt. C'est aussi pour quoy ceste herbe est appellee herbe aux ladres. Lon en fait vn baulme (comme nous dirons au chapitre des baulmes 3. liure) qui est singulier sur tous autres, à toutes sortes de playes & d'vlceres malings, mesmement pour la ladrerie: qu'ainsi soit, vn certain personnage de nous congneu, ayant vn vlcere virulent, en façon de Polypus, au nez, de la guarison duquel plusieurs tant Medecins que Chirurgiens fort excellents de ceste ville, desperoyent totalement, iceluy fut guari miraculeusement par la seule application de ce baulme, & potions frequentes de la decoction des feuilles de la Veronique femelle. Ceste herbe aussi est souueraine és clysteres pour les dysenteries: en breuuage, pour les fieures pestilẽtes, vlceres des poulmons, & opilations de foye & de ratte.

Gremil.

Milium solis Gremil, c'est ce que lon appelle en Latin vulgaire *Milium solis*, lequel vient mieux semé que planté, & ayme terre seiche, non labouree, pierreuse & bien aëree.

Le ius de ses feuilles, & sa graine puluerisee, & beuë auec vin, a vne vertu singuliere contre la grauelle & calcul, & pour faire vriner, rien n'est plus singulier pour la chaudepisse que de boire plusieurs matins le poids de deux drachmes de graine de gremil, demie drachme de ceterach, deux scrupules d'ambre, le tout puluerisé, auec iust de plantain ou de pourpier, ou de laictue: pareillement deux drachmes de la graine de gremil auec laict de femme, donnent aide merueilleuse aux femmes qui sont en trauail d'enfant.

Mille-pertuis.

Mille-pertuis Mille-pertuis demande semblable culture que le gremil, & cependant ne refuse pas la terre grasse & bien labouree.

Le ius de ses feuilles & fleurs consolide les playes: sa graine beuë auec vin blanc deliure de la fieure tierce. Ses fleurs & sommitez viennent principalement en vsage pour faire baume à guarir les playes, tel qu'est cestuy-cy.

Baume de mille-pertuis. Prenez fruicts d'orme, fleurs de mille-pertuis, boutons de roses, metez le tout ensemble en vne bouteille de voirre, & l'exposez au Soleil iusques à tant que voyez que le tout soit tellement consommé qu'il semble estre pourri: puis apres passez le tout par vn linge, & le reseruez pour l'vsage: voyez au liure 3. de l'huile de Mille-pertuis.

Iue arthritique.

Iue arthritique. Iue arthritique aime terre seiche, sablonneuse & pierreuse, & viẽt mieux plantee que semee.

L'herbe entiere bouillie en hydromel guarit la iaunisse, prouoque les mois des femmes, fait vriner, & est souueraine contre la goutte sciatique, tãt prise en breuuage, qu'appliquee sur la hanche en forme de cataplasme: car toute l'herbe auec les fleurs & racines puluerisee

& prise

& prise par la bouche l'espace de. 40. iours auec demie once de terebentine guarit entierement la goutte sciatique: la conserue faicte de ses fleurs est bonne aux paralytiques: toute l'herbe cuicte en vinaigre & prise par la bouche, aide infiniment à accoucher, voire d'vn enfant mort au ventre de la mere.

Aigremoine.

Aigremoine veut estre plantee en lieu pierreux & sec, & ne demãde grande culture. *Aigremoine.*

Sa decoction desopile le foye, & le renforcit: bouillie & beuë dõne secours aux morsures des bestes venimeuses. Le ius d'aigremoine meslé parmi vinaigre & sel, en liniment, guarit la gratelle: l'aigremoine est bonne à la toux des brebis & cheuaux poussifs. Le ius de decoction d'aigremoine auec fumeterre, faicte en laict clair, prouoque l'vrine, pousse les mois, & guarit la gratelle, & demangeson de tout le corps, dont est singuliere au commencement de la ladrerie: la graine incorporee auec le ius d'aigremoine en forme de pilules, fait mourir les vers: le cerf vulneré est guari si tost qu'il a mangé de ceste herbe. *Contre les vers.*

Bouillon blanc.

Bouillon blanc vient en toute terre, mieux toutesfois en terre pierteuse, & sablonneuse, qu'autrement. *Bouillõ blãc.*

Le bouillon blanc, tant feuilles, racines, fleurs que semence, est singulier contre toute sorte de venims: singulier aussi pour remettre en son lieu le fondement cheut: aussi les bonnes femmes pour ce regard font vn parfum auec semence & fleurs de bouillon, fleurs de camamille & mastich, le tout bien pulucrisé. Le ius exprimé de sa racine auant qu'elle iette sa tige, beu par quatre fois à la quantité d'vn doigt auec hippocras ou maluaisie, au commencement de l'accez de la fieure quarte, la chasse du tout. Le ius exprimé, tant de ses fleurs que de ses feuilles, appliqué sur les verruques, les nettoye totalement. Aussi les damoiselles, pour oster les rides & autres vices de la face, ne trouuent meilleur remede que le ius tiré de fleurs de bouillon blanc. Ses feuilles pilees entre deux pierres, & appliquees en forme de cataplasme sur le pied du cheual qui aura esté encloué, luy apportent vn singulier & soudain allegement. L'eau distillee des fleurs estaint la rougeur & goutterose de la face, y adioustant quelque peu de camphre, fait le pareil és erysipeles, gratelles, bruslures, & autres infections du cuir: les fleurs de bouillon blanc auec vn iaune d'œuf, mie de pain & feuilles de porreau, appliquez sur les hemorrhoïdes, les arrestent du tout. *Vertus de bouillon blãc.*

Il croist à l'entour des feuilles du bouillon blanc vne mousse blancheastre, laquelle est bonne pour faire mesche de fusil.

Mercuire.

Mercuire demãde terroir de vignes, pour y estre semee & venir en grande abondance, sans grand soing de culture: toutesfois lon se doit *Mercuriale.*

donner garde de la semer és vignes, par ce que le vin que produiroit la vigne où auroit esté semee la mercuire, retiendroit le goust de mercuire, & seroit fort mal plaisant à boire.

Vertus de Mercuriale. Le ius de mercuire beu, fait concepuoir, prouoque le mois aux femmes, & les deliure de l'arriere faix. La decoction de mercuire lasche le ventre, soit pris par la bouche ou en clystere. Lon fait vn miel du ius de mercuire auec la moitié du miel, qui est fort bon pour les clysteres laxatifs: le ius de mercuire oste les verruques: la graine de mercuire en decoctiõ auec l'absynthe guarit les icteriques: son ius auec vinaigre deseiche les gratelles.

Mille-fueille.

Mille-fueille. La Mille-feuille vient en terre mediocrement grasse & humide.

Sa decoction arreste toute sorte de flux, & principalement le rouge des femmes, & celuy qui vient es playes, principalement sa feuille deseichee, mise en poudre, & beuë auec eau de consoulde ou de plantain: sa feuille mise dans le nez arreste le flux de sang: mise en clystere, arreste le flux de ventre dysenteric. Mille-feuille portant fleur blãche, pilee auec sa fleur, & beuë auec son eau, distillee auec laict de cheure, oste la chaudepisse aux hommes, & aux femmes les fleurs blanches.

Hieble.

Hieble. Hieble vient mieux plantee que semee, & demande terre grasse, bien amandee, & aucunement humide.

Le ius exprimé des racines d'hieble, beu par certain temps, preserue des gouttes. La graine d'hieble bien lauee, beuë à la quantité d'vne drachme, mise en poudre, & trẽpee toute la nuict en vin, guarit l'hydropisie, par ce qu'elle fait vuider par bas, & vomir grande quantité d'eau: beuë aussi auec decoction d'Iue arthritique, appaise les douleurs des gouttes & de verole. Lon en faict vn onguent souuerain pour addoucir les mesmes douleurs. *Onguent d'hieble.* Prenez ius de racines d'hieble, fleurs de seigle, beurre frais, esgale portion de chacun: meslez le tout, & faites consommer ensemble dans vn pot de terre mis au four. De cest onguent frottez les parties dolentes: ou bien faites tremper en huile la fleur au Soleil auec axunge humaine. On tire aussi par expression huile de ses pepins.

Reprinse, ou Orpin.

Reprinse. Telephium. Crassula minor. La Reprinse croist le plus souuent en lieux humides & ombrageux: les villageois la plantent volontiers la nuict sainct Iean, dedans escuelles ou sur tranchoirs de bois, ou dedans quelque fenre de muraille, son pied estant entouré d'argille, & la pendent, là où elle demeure long temps verde, & y croist & fleurit, l'arrousant par fois d'eau.

Le ius ou decoction de ses feuilles, est vn remede souuerain pour consolider les playes, arrester le flux de sang: pour les playes & vlceres interieures, pour les crepatures & hargnes.

Barbe de cheure.

Barbe de cheure vient fort bien en terre humide & ombrageuse, & demande d'estre arrousee souuent, les Latins l'appellent *Vlmaria*, par ce que ses feuilles sont semblables aux feuilles d'orme. *Barbe de cheure.*

Sa racine & feuilles mises en poudre guarissent les flux de ventre & de sang: l'eau distillee beuë, est singuliere pour les playes, tant exterieures qu'interieures.

Lierre terrestre.

Lierre terrestre vient aussi en lieu humide & ombrageux. *Lierre terrestre.*

La decoction de ses feuilles a grande vertu de desopiler le foye & la ratte, de prouoquer l'vrine & les mois aux femmes: lon en fait vn baulme fort excellent pour les coupeures & playes recentes: mesmement pour les coliques, tant en clysteres que prise en breuuage, en mettant ses feuilles hachees menues dans vne fiole de verre, bien estouppee de cire gommee, & de fort parchemin, & laissant ladite fiole enterree en fien de cheual par l'espace de quarante iours. Son ius auec rouillure d'airain est propre pour les fistules & vlceres cauerneuses: sa decoction auec betoine, pimpenelle, piloselle, bistorte, queuë de cheual, tormentilles, choux rouges, dictame, est singuliere pour les playes des parties nobles & interieures, si on en vse souuent.

Langue de chien.

Langue de chien vient facilement és lieux sablonneux & mal cultiuez. *Langue de chien.*

Ses feuilles pilees & appliquees sur les brusleures, & feu volage, sur les vieilles vlceres, playes & inflammations, sur les douleurs, sur les defluxions, sur les hemorrhoïdes proffitent grandement: lon en fait vn onguent singulier pour les playes, du ius d'icelles, miel rosat, & terebentine: lon en fait aussi des pillules pour arrester les catarres violents.

Langue de serpent.

Langue de serpent demande sur tout lieu gras, bien cultiué & humide: elle croist aussi és prez, mais elle se perd incontinent. *Langue de serpent.*

Ses feuilles pilees appliquees sur les brusleures, inflammations, crepatures, & principalement sur les playes & vlceres malings, sont de merueilleux effect: lon fait vn baulme de ses feuilles pour tels effects, auquel aucuns adioustent de la terebentine: le vin vermeil auquel la plante entiere aura trempé est propre pour arrester les defluxions sur les yeux.

Rieble, ou Grateron.

Rieble ou Grateron croist en toute sorte de terre, & n'a besoing de grand' culture. *Rieble ou Grateron.*

Lon en distille de l'eau, laquelle est fort singuliere contre la pleuresie, & autres douleurs de costé, prise au commencement du mal, mesmement contre morsures & piqueures de bestes venimeuses, & pour esteindre l'ardeur des chancres.

Coquelicoq.

Coquelicoq. Le Coquelicoq demande vn terroir gras & bien labouré, tels que sont les terres à grains, esquelles nous le voyons croistre fort beau & bien espanouï.

Les fleurs du Coquelicoq, tant grand que petit, en decoction ou en eau distillee, ou en syrop, ou en poudre le poids de demy escu, sont singuliers remedes és pleuresies pour faire cracher.

Fraxinelle.

Fraxinelle. Fraxinelle, autrement appellé Dictame bastard, demande aussi vn terroir gras & bien cultiué, auec ce vn soing diligent de l'arrouser, & defendre de la froidure de l'air.

Sa graine, racine, feuilles & fleurs, tant en poudre qu'en decoction fait vriner, rompt la pierre, prouoque le flux menstrual, fait sortir hors l'enfant mort, & l'arrierefaix : mangé auec rhubarbe tue & pousse hors les vers : son ius appliqué par dehors tire hors les espines & eschardes.

Crespinette.

Crespinette. Crespinette c'est vne troisiesme espece de Renoüee, dite en Latin *Polygonum*, laquelle se trouue principalement à Villeneufue la Guyard, bourgade pres de Sens, ainsi qu'auons dit au premier liure, au traitté des remedes, & croist au bord des vignes, & champs mal labourez, principalement quand l'annee est humide : lon en a trouué aussi depuis quelques annees à Mont-martre pres Paris : donc si tu en veux planter, choisis luy vn tel terroir.

Entre ses vertus plus principales l'eau qui en est distillee est soueraine pour difficulté d'vrine, ainsi que i'ay experimenté plusieurs fois.

Seau de Salamon.

Seau de Salomon. Seau ou Signet de Salomon, doit estre planté en terre seiche & haut esleuee.

Sa racine toute nouuelle pilee, ou le ius d'icelle efface toutes lentilles, taches, meurrrisseures (prouenans pour estre haslé, battu, tombé, ou heurté) soit en la face ou autre partie du corps : lon en distille de l'eau qui est fort propre aux fards des femmes.

Serpentaire grande & petite.

Serpentaire grande. Barba Aarõ. Serpentaire grande, doit estre plantee és lieux ombrageux & de bonne terre : la petite Serpentaire demande terroir humide, & aquatique, pres la fontaine du iardin.

Leurs racines bouillies ou rosties, & meslees auec miel, puis lechees, proffitent à la courte haleine, toux difficiles & crachements à peine : d'autant qu'elles couppent, meurissent, & consument les humeurs grosses & visqueuses, mises en poudre & meslees auec miel, guarissent les vlceres malings & corrosifs, principalement les polypus, leurs feuilles espandues par dessus les formages, les empeschent de se gaster & pourrir.

Ortie piquante, & morte.

Quant à l'Ortie n'est besoing de la semer ny planter, car elle vient aux iardins plus que lon ne veut : toutesfois elle n'a defaut de grande vertu, tant la grecque que la morte. *Ortie.*

Les feuilles, & principalement les racines de l'Ortie morte, pilees & mises sur le nez, arrestent le flux de sang par le nez : autant en fait leur ius frotté au front. Les feuilles de l'Ortie grecque pilees auec vn peu de myrrhe, appliquees sur le nombril en forme de cataplasme, ont grande vertu pour prouoquer les mois des femmes. Leur ius beu par certain temps, fait vriner, & rompt le calcul. Liniment preparé auec feuilles d'ortie, sel & huile, defend les parties du corps de toute froidure & frisson, tant grand soit il, si lon en frotte l'espine du dos, la plante des pieds, & les poignets: mesme le ius d'ortie meslé auec bien peu de l'onguent de populeon, appliqué sur les poignets, appaise la grande ardeur de la fieure: autant en font les feuilles pilees & meslees auec huile violat, ou de pauot, appliquees sur les poignets. La vapeur de la decoction de la graine d'ortie deliure les opilatiõs des nazeaux. Ceux qui ont la toux auec grand rallement ne pourroyent trouuer meilleur remede pour cracher abondamment, que de prendre auec quelque syrop ou decoction pectorale, le poids de demy escu de la graine d'ortie subtilement puluerisee. Faut encore obseruer ceste vertu en l'ortie, si on la met au pot où cuit la chair, elle fera que la chair en sera plustost cuitte. *Ortie morte.* *Chair plustost cuitte.*

Herbe aux Pouilleux.

Herbe aux pouilleux doit estre semee en lieu mediocrement sec & ombrageux. *Herbe aux pouilleux, ou Staphisaigre.*

Sa graine machee & tenuë dans la bouche, attire par sa chaleur grãde quantité d'humiditez : pilee & meslee auec huile, chasse les poulx de la teste, & autres parties du corps, guarist les gratelles : trempee en vinaigre & tenuë en la bouche appaise la douleur des dents.

Plantain.

Il ne se faut beaucoup soucier de semer le grand, petit, & moyen Plantain, car il croist par tout : toutesfois il doit estre prisé pour ses vertus. *Plantain.*

Le ius exprimé des feuilles, ou des racines de Plantain beu deux heures auant l'accez, à la quantité de deux doigts, allege les fieures tierces. Les feuilles de plantain pilees auec blanc d'œufs, guarissent les brusleures. Emplastre faict de ius de plantain, blanc d'œuf, & bol armene appliqué sur le front, restraint le flux de sang par le nez.

Queuë de cheual.

Queuë de cheual tant grande que petite, demande lieu fort humide, comme prez quelque estang, ou bien quelque lieu ombrageux. *Queue de cheual.*

Sa decoction en vin ou eau estanche le flux de sang, & tous autres flux, soit dysenterie, ou autre tel: son ius mis dedans le nez estanche le sang qui en coule, & mis auec vn pessaire à la nature des femmes, ar-

reste le flux d'icelles.

Parietaire.

Parietaire. La parietaire ne demande aucun soin ny culture : car elle croist de soy-mesme pres les murailles. Cataplasme faict de parietaire & de graisse de bouc ou de cheure, est singulier remede pour les gourres & cheutes. Les feuilles de parietaire fricassees auec beurre frais ou graisse de chappon, mises en forme de cataplasme sur le ventre, appaisent la colique. Le ius meslé en pareille quantité auec vin blanc, & huile d'amandes douces recentement faicte, allege les douleurs & tourmens de la pierre. Cataplasme faict de parietaire verte, pilee auec mie de pain, huile de lis, rosat ou camamille, resout les apostumes qui suruiennent aux mammelles : elle est propre pour les clysteres remollitifs, & bains detersifs.

Bourse à Pasteur.

Bourse à pasteur. Bourse à Pasteur vient en toute terre, principalement és masures & pres les murailles. La decoction de ceste herbe en eau de pluye auec plantain & bol armene beuë quelques matinees ou prise en clysteres arreste les flux dysenteriques : appaise aussi les crachemens de sang : vn bain preparé d'vne decoction de ses feuilles retient le flux excessif des mois. Son ius consolide les playes recentes, & instillé dedans les oreilles deseiche leurs vlceres : ses feuilles pistees & appliquees en forme de cataplasme esteinct les inflammations & feux volants : ses feuilles mangees arrestent toute sorte de flux de sang : inserees dedans le nez, mesmes tenues en la main estanchent le flux de sang par le nez.

Pain de pourceau.

Pain de pourceau. Pain de pourceau demande vn terroir ombrageux sous quelque arbre ou buisson, qui soit toutesfois bien gras & bien labouré pour nourrir sa racine, qui est pleine, grosse, solide, & quasi semblable à la raue: la forest d'Orleans est peuplee de ceste herbe.

Vertus. C'est vne chose esmerueillable que le ius de la racine de pain de pourceau, attiré par le nez purge le cerueau, & son eau distillee, attiree aussi par le nez, estanche soudain le flux de sang : la mesme eau beuë à la quãtité de six onces auec vne once de succre, arreste soudain le sang decoulant de la poictrine ou du ventricule ou du foye : & consolide les vaisseaux si quelques vns y sont rompus : ce que i'ay moy-mesme experimenté : son ius beu au poids de deux drachmes auec oxymel, lasche le ventre, & deliure les oppilations du foye & de la rate, à raison dequoy il est singulier pour les hydropiques & icteriques, mais il y faut mesler vn peu de mastich ou de muscade ou de rheubarbe pour corriger sa vehemence: il est incroyable quelle allegeance donne aux coliques & autres telles tranchees son ius, quand on le mesle és clysteres, de combien aussi il sert és onguents, liniments & cataplasmes que lon ordõne pour les durtez & tumeurs de rate & de foye : si vous faites tremper ses racines hachees menu en huile rosat ou camamile

mile ou d'amendes douces, puis bouillir, y adioustant quelque peu de vin, en fin les exprimerez : telle huile, instillee de deux ou trois gouttes dedans les oreilles, guarit les bruits d'oreille & surdité, principalement si par dessus les oreilles vous appliquez le marc de ses racines au soir allant au lict: ou bien hachez menu ses racines, pistez les auec pesches & amandes ameres, faites le tout tremper en eau de vie, puis l'exprimez : instillez quelques gouttes de ce qui sera exprimé dedans les oreilles: cela est souuerain pour les bruits d'oreilles & surdité.

Bacinet.

Bacinet, autrement dict des François pied de courbin, ou pied de coq, des Grecs Batrachium, des Latins Ranunculus, encores que soit de six especes, toutes ce neantmoins demandent quelque lieu humide, marescageux, & où les grenouilles se delectent, lesquelles aussi se plaisent & voltigent à l'entour de ceste herbe : vray est que l'vne plus & l'autre moins demande les lieux humides: car le bacinet qui a double fleur non pas beaucoup iaune & aucunesfois rougeastre, & qui se monstre seulement en Automne non en autre temps, ne peut croistre en lieu fort humide : comme aux prés secs & terres peu moittes : au contraire, celuy qui porte simple fleur de couleur iaune & doree, ne peut venir qu'en quelque prairie aquatique, & pres de l'eau dormãte. *Bacinet.*

Ces deux especes viennent principalement en vsage de medecine: celle qui a la fleur iaune & simple porte vne racine garnie de plusieurs filaments, entre lesquels sont deux plus insignes & plus grands que les autres, lesquels appliquez sur le poignet ont vne vertu singuliere pour chasser la fiebure tant quarte que tierce: ou bien selon l'experience des bonnes matrones prenez ces deux principales racines, appliquez les au poignet senestre ou au dedans & cõtre le poulce senestre, si c'est vn homme qui ait la fiebure: ou bien au poignet dextre ou au dedans & contre le poulce dextre, si c'est vne femme qui ait la fiebure: liez ces deux racines d'vne bande de linge assez estroictement, & l'y laissez neuf iours entiers sans le mouuoir.

L'autre qui a la fleur double non pas beaucoup iaune porte vne racine bulbeuse, blanchastre, de goust fort acre : celle cy tant de ses feuilles, & principalement de sa racine appliquee sur quelque partie, est autant caustique que le fien de pigeon ou grauelee, voire le plus violent cautere qui se trouue, car encores que vous mettiez entre la chair & ceste herbe vn linge en cinq ou six doubles, elle ne laissera de brusler & penetrer profondement iusques à la chair : c'est l'herbe de laquelle trempee en sang de dragon, les gueux malheureux & meschants se frottent les bras, iambes, ou les cuisses pour se les exulcerer, à fin qu'ils puissent esmouuoir le peuple à compassion pour tirer plus grande aulmosne : c'est l'herbe que Syluius appelle pied de courbin, laquelle il prise tant à la peste & au carboncle : prenez, dit-il, proupied, ou bacinet, ou pas de loup, & des medecins Batrachion, Ranun- *Vertus.*

colus, pes corui, ayant la racine ſemblable à vn petit oignon plat : ceſte racine, ou ſeule, ſ'elle eſt aſſez groſſe, ou deux ou trois petites, pilees & miſes ſur le poulce de la main du coſté de la peſte ſous l'aixelle, ou ſur le poulce du pied du coſté de l'aine où eſt la peſte, & luy laiſſer vingt quatre heures, elle fait veſſies, par leſquelles creuees de ſoy-meſme, ſe vuide la matiere de la peſte tiree par vne vene commune aux deux parties: mais à cauſe que ceſte racine eſt trop forte, faut mettre entre icelle & le poulce, quatre ou cinq doubles de drapeau neuf & fort, ou ſix ou ſept de drapeau delié ou vſé, & le couurir & lier : & puis guariras l'vlcere du poulce par moyeux d'œufs & beurre frais battus enſemble, auec petit d'herbe conſolde moyenne pillee, ou, petit d'aloë laué. Et ſi n'en pouuez auoir de la recente, la ſeiche y eſt bonne, mais ne faut tant de double entre deux: ceſte operation ſe fait toſt, & certainement ſans ſaignee & autre vacuation.

Arreſtebeuf.

Arreſtebeuf, ou Bougrāde. Arreſtebeuf, dicte pource qu'elle retient par ſa racine & rameaux fort plantureux les bœufs tirans la charrue, moleſte auſſi aux moiſſonneurs & faulcheurs de prez allans pieds nuds, leſquels elle picque lourdement de ſes bouts picquants: eſt auſſi appellee du vulgaire bougrāde: elle vient & croiſt en toute terre, ſoit prairie, labouree, ſeiche, aride, moicte, cultiuee ou non cultiuee.

Vertus. Le laboureur a en grande abomination ceſte herbe, de laquelle il ne peut aucunement deſenger ſes terres : ſa racine eſt ſinguliere tant en poudre, qu'en decoction, qu'en eau diſtillee (moyennant qu'auant la diſtiller on la face tremper en vin de maluoiſie à double poids de la racine) pour faire vriner, prouoquer les mois aux femmes, deſopiler la rate & le foye : ſur tout pour comminuer en poudre & pouſſer hors le calcul : meſmement pour conſumer la carnoſité engendree dans la veſſie & conduict de la verge. Sa poudre ſe doit prendre auec vin blanc. Lon faict auſſi vn rappé de ceſte racine durant les vendanges auec du mouſt & raiſins blancs mis dans vn tonneau, y adiouſtant quelque quantité des ceriſes de coquerelles.

Dictame, ou Diptam.

Dictame. Le diptam de ce païs vient en vn terroir ſec, pierreux & expoſé au Soleil.

Vertus. Sa racine eſt fort recommandable contre les poiſons & venins, vers des petits enfans, & maladies froides de matrice : priſe par la bouche en decoction, ou en poudre auec vin le poids de deux drachmes, ou appliquee, ou employee en parfun, prouoque les mois aux femmes, fait ſortir l'arriere faix, & l'enfant mort, & pouſſe hors le calcul des reins : ſur tout eſt proffitable aux verolez pour en prendre tous les matins longue eſpace de tēps le poids d'vne drachme auec decoction de gayac : proffitable auſſi contre la peſte en quelque ſorte qu'on en puiſſe vſer.

Germandree ou petit chesne.

Germandree c'est ce que les Latins appellent Chamædris, quasi petit chesne, à raison qu'a ses feuilles semblables au chesne, ne demande point autre terroir ny culture que le Dictame. *Petit chesne. Chamadrys.*

Ceste herbe est appellee chassefieure, par ce que sa decoction beuë au matin quelque espace de temps chasse & termine les fieures tierces: ses feuilles en salade mangees au matin à ieun contregardent de l'air & contagion pestilente auec non moindre vertu que le scordium duquel auons parlé cy deuant. Sa decoction est singuliere pour la iaunisse vsee auec longue espace de temps, pour l'epilepsie, douleurs de teste, & autres maladies de cerueau, pour les vers. *Vertus.*

Herbe du Turc.

Herbe du Turc, autrement appellee hermole, vient en terre sablonneuse, seiche & non cultiuee, aussi lon en trouue grande quantité au bois de Bolongne prez Paris. *Herbe du Turc.*

Ceste herbe redigee en poudre & beuë auec vin prouoque l'vrine retenue, & diminue le calcul des reins & de la vessie, si longue espace de temps lon en prend le poids d'vne drachme: Fallopius grand Chirurgien Italien afferme en auoir guary infinité de personnes de la hergne prise en breuuage fort long temps continué. *Vertus.*

Pilosselle.

Vous ferez croistre la Pilosselle en terre en mesme terre que l'herbe du Turc. *Pilosselle.*

Elle a vne vertu fort astringente: c'est pourquoy les bergiers n'ont garde de mener paistre leurs brebis és champs où il y a quantité de Pilosselle, par ce que elle leur constipe & endurcit le ventre, qui leur apporte le plus souuent occasion de mort: aussi les medecins ont coustume de se seruir des feuilles de ceste herbe és flux dysenteric & de matrice, mesmes pour consolider les playes tant interieures qu'exterieures, crachements de sang & boyau auallé. *Vertus.*

Chien-dent.

Chien-dent sans le planter ou semer vient trop plus que lon ne veut és iardins & terres à grains bien grasses. *Chien-dent.*

Lon se serr en medecine de la racine de ceste herbe pour rafraischir & deseicher mediocrement, & neantmoins pour desopiler & ouurir, pousser & rompre les calculs: vray est que la semence deseiche d'auantage, ains astraint aucunement. *Vertus.*

Scrophulaire.

Scrophulaire croist és lieux humides, aquatiques & marescageux. *Scrophulaire.*

De sa racine cueillie en Automne & bien nettoiee, pistee auec beurre frais, le tout enfermé dedans vn vaisseau de terre plombé bien estouppé, & iceluy vaisseau mis en quelque lieu moicte & y laissé reposer l'espace de quinze ou vingt iours, puis que le beurre soit fondu & liquefié sur vn feu lent, en fin passé: lon en faict vn onguent fort singulier pour frotter & oindre auec heureuse yssue les escrouelles *Vertus.*

& hemorrhoides: telle racine est enuironnee de plusieurs petits nœuds ayant la forme d'hemorrhoides ou escrouelles.

Palme Christ.

Palme Christ Il vient sans grande peine és iardins, & estant semé vient plus que lon ne veut.

Vertus. Sa graine purge beaucoup les hydropiques si on leur en baille auec laict clair, vray est qu'on en peut vser sans faire tort à l'estomach, s'il n'est hauy & fricassé, mesmement meslé parmy graine d'anis & fenoil: au reste propre à planter aux iardins pour faire mourir & chasser les raulpes.

Fougere.

Fougere. Ceste herbe est de deux especes, masle & femelle: le masle est appellé proprement des François esmonde-real, la femelle fugere où fougere: toutes les deux viennent en toute terre, principalement moicte.

Vertus. L'vn ne l'autre ne porte semence aucune, ainsi que disent les autheurs, toutesfois lon a experimenté que le masle en porte qui est adherante au derrier de ses feuilles, si menu toutesfois qu'à grande peine le peut on veoir, & qui ne peut estre recongnu, cueilly ny amasse qu'à la fin de Iuillet, qui est le temps de sa maturité: pour l'amasser faut coupper les feuilles pres de la racine, les pendre en la maison, puis estendre sous lesdites feuilles quelque linge blanc ou papier net: ie sçay bien que la populasse croit & afferme que ceste semence ne se peut amasser que la nuict de la veille sainct Iean d'esté, encores auec grandes ceremonies & paroles obmurmurees entre les dents, qui ayent vertu de chasser les diables, qui ont la garde de ladite semence: mais tout cela est fabuleux.

Vertus. Sa decoction est propre pour prouoquer les mois aux femmes, pousser hors l'enfant mort, faire mourir les vers: aucuns s'en seruent pour consolider la playe du boyau auallé, principalement de la fougere femelle.

Numulaire.

Numulaire. Numulaire, des François ainsi appellee à cause que ses feuilles ressemblent à petits deniers, ne demande grande culture, sinon vn terroir moite.

Vertus. Toute l'herbe, soit en decoction ou poudre, principalement distillee par alambic est fort singuliere pour le boyau auallé.

Herbe aux puces.

Herbe aux puces. Ceste herbe est appellee des Latins psyllum: demande le terroir bien gras, bien fumé & bien amendé, autrement n'en attendez proffit aucun.

Vertus. Sa graine preparee en forme de mucilage dans le vinaigre esteinct le feu volant & dartres: appliqué sur la teste ou front appaise la douleur: oste aussi la rougeur des yeux appliqué sur iceux. Son eau distillee sert infiniment aux douleurs des yeux de deux ou trois instillee dedans.

Fumeterre.

Fumeterre.

Ceste herbe demande vn lieu bien gras, bien fumé & bien labouré : aussi nous la voyons croistre abondamment és vignes & terres à fourment & orges. *Fumeterre.*

Elle est fort singuliere de sa feuille en decoction pour desopiler le foye,& nettoyer des humeurs adustes : c'est aussi pourquoy les medecins la conseillent auec le mesgue de laict és grateleux, farcineux, elephantiques. Son ius est fort propre pour nettoyer les yeux chassieux.

Senesson.

Senesson vient en toute terre & sans grand soing,aussi nous le voyons croistre pres les murailles & sur les murs des villes:il est vert toute l'annee, & fleurit quasi tous les mois, c'est pourquoy les Italiens l'appellent *fiori d'ogni mese.* *Senesson.*

Aucuns pensent que le senesson distillé est fort singulier pour les fleurs blanches des femmes,mais ne les croyez auant,qu'en ayez faict l'experience, car i'ay obserué par vsage frequent que ceste herbe, soit en decoction ou autrement, prouoque les mois retenus. *Vertus.*

Aristolochie.

Aristolochie tant longue que ronde, doiuent estre plantees en terroir gras & fertil, tel qu'est celuy où le froument est semé, & les oliuiers plantez. *Aristolochie.*

Leurs racines, entre autres vertus quasi infinies, esmeuuent les mois des femmes, purgent les poulmons, font cracher, guarissent la toux & prouoquent l'vrine. Qui plus est,si on boit l'vrine ou l'autre racine, & principalement la ronde mise en poudre, auec poyure & myrrhe, elle pousse hors l'arrierefaix, l'enfant mort, & toutes autres superfluitez amassees en la matrice : elle fait le pareil si on l'applique en forme de pessaire.

Centauree.

La centauree ou fiel de terre,tant grande que petite,demande terre bien grasse, bien fertile, & bien labouree, en laquelle encores que soit telle, ne prouient sans grand soing du iardinier. *Centauree.*

Leur racine en decoction, ius & poudre, prouoque les mois aux femmes, fait vriner, pousse hors l'enfant mort, purge les humeurs phlegmatiques, qui causent la goutte sciatique, desopile le foye, & la ratte : fait mourir les vers, proffite aux paralysies, conuulsions, & maladies de nerfs, esclarcist la veuë, & en oste tous brouillarts, principalement le ius instillé dedans les yeux, consolide les playes recentes,& cicatrise les vlceres enuieillis & malings.

Cheurefeuille.

Cheurefeuille ne demande grande culture,car il croist par tout, & en telle terre qu'on veut, vray est qu'il se desire fort pres des genests, des hayes, & sur le bord des champs. *Caprifolium. Cheurefeuille.*

Le fruict de Cheurefeuille beu auec vin l'espace de quarante iours, desopile la ratte endurcie, purge les vrines auec telle force que le

dixiesme iour l'vrine deuient toute sanglante : ayde aux femmes qui sont en trauail d'enfant : ses feuilles en decoction, ou distillees, guarissent playes & vlceres sordides, effacent les taches & cicatrices du corps & de la face.

Mourons.

Mouron rouge & bleu.

Le mouron à fleurs rouges & bleuës, demande vne terre humide, & ombrageuse, aussi le voyons croistre à l'ombre des hayes & buissons.

Le mouron à fleurs rouges, pilé & appliqué sur les yeux, ou son ius instillé dedans, oste les inflammations, obscurité, & vlceres des yeux: guarist les inflammations des parties honteuses: le mouron bleu cuict auec sel & eau, est fort propre pour guarir les gratelles & cirons des mains, si on les y laue souuent.

ELATINE OV VELVOTE.

CHAPITRE XLIII.

Elatine, veluote.

Empruté des memoires & obseruations de Monsieur de Mayerne, dit Turquet, Medecin.

ELatine est vne herbe fort commune, & neantmoins peu congnue par son nom. Elle est fort frequente és bleds & terres labourees enuiron le temps de la moisson. Les paisans de Champaigne la nomment communément veluote, & ce à mon aduis pour autant que ses feuilles sont velues. Lequel nom ie ne suis d'opinion de changer, ains le retenir pour congnoistre plus facilement l'herbe. Ils s'en seruent par application, quand en moissonnant ils se blessent de leur faucille. Pour la recongnoistre donq outre son nom elle produit de sa racine cinq, six, sept, ou huict rainceaux menus couchez pour la plus part par terre, & de la lõgueur d'vn bon palme, & quelquefois d'vn pied, qui sont chargez de feuilles quasi semblables au petit lizeron, toutesfois elles sont moindres & plus rondes, & sont velues & vn peu grassettes. Sa fleur est petite & de diuerses couleurs, retirant fort sur le iaune paillé. Mais en grandeur elle reuient à plus pres à la fleur d'euphraise, & en forme à la fleur d'ortie.

Vertus de la veluote.

Eau distillee de veluote.

L'eau de ses feuilles & rainceaux tiree (pendant qu'elle est en sa force & vigueur) par l'alambic au bain marie, est singuliere & miraculeuse pour estaindre & arrester l'estendue du cancer des mammelles, & le polype rampant, nonobstant qu'on les tienne comme incurables. La mesme appliquee au front en oste la chaleur, & appaise la douleur de teste. En iniection elle mundifie & puis consolide les playes, & deseiche fort promptement les fistules & vlceres malins qui facilement s'irritent, & empirent des autres remedes. Instillee dans les yeux larmoyans, les guerit, & arreste toutes les fluxions qui y aduiennent & causent inflammations & esblouïssements. Appliquee auec linge sur dartres, gratelles, vessies, rongnes, boutons, feu volage, feu saint Antoine, les estaint en bien peu de temps, comme aussi toutes autres inflammations ardantes. Beuë par quelques iours elle arreste

reste tous rheumes, vomissements, flux de ventre, desseiche l'eau des hydropiques, appaise les douleurs de la colique, guerit des fieures tierces & quartes, & croy qu'on la pourroit donner assez vtilement aux autres fieures, attendu son temperament & l'infinité de ses vertus occultes qui iournellement se descouurent. Beuë & appliquee par quelque temps consolide la rompure & descente du boyau, la descente de l'amatry, & restraint le cours trop abondant des fleurs de femmes, & tous autres flux de sang. En gargarisme auec vn peu de vin, elle desseiche les vlceres de la bouche. Et seule gargarisee, elle est singuliere à la defluxion, qui se fait sur l'vnule & à l'esquinancie. Aussi en la mesme façon elle est propre aux noirceurs & aspretez de la langue causees de la fieure continue. Le suc, & la decoction de ses feuilles font mesmes effects, quand l'herbe n'est encores trop desseichee par l'ardeur du Soleil.

De ceste veluote il se fait aussi vne eau composee pour embellir la face, & en faire perdre infailliblemẽt les lentilles, laquelle se fait ainsi, Prenez de ses feuilles rompues en vn mortier deux bonnes poignees, des racines du seau Salomon, nettoyees auec vn linge, & puis concassees, vn quarteron, meslez tout ensemble, & le faictes tremper l'espace de douze heures en vin blanc. Cela fait mettez le tout dans l'alambic, en y adioustant le ius de trois limons ou oranges, & en tirez l'eau par le bain marie, laquelle vous garderez soigneusement en vne phiole pour l'vsage: mais il faut auant iceluy que vous ayez faict prouision de la liqueur de racine de Brione, que lon recueille enuiron la fin d'Auril, ou au commencement de May, pendant les rosees, en ceste façon: On couppe le chef de ceste racine vn peu descouuerte sans la desraciner, puis on caue ladite racine de deux ou trois doigts, & la recouure lon de son chef, & quelques feuilles par dessus iusques au lendemain auant soleil leué, que lon la deschaperonne: dans ceste cauité on trouue vne liqueur que lon recueille auec vne cueillier, & la met on en reserue dans vne autre phiole, puis on remet à ladite racine son couuercle comme le iour precedent, & continue on ainsi tous les iours iusques à la my-May, & plus s'il semble bon. Et quand vous en voudrez vser, prenez vne once de ceste liqueur, & la meslez en vne phiole auec deux onces de l'eau cy dessus composee. Et le soir quand on se couchera faudra abbreuuer vn linge de ce meslange, & se l'estendre sur le visage, luy laissant vne bonne partie de la nuict. Mais le lendemain on se gardera du hasle du soleil. Et continuera on ainsi ceste application par quelques nuicts.

Eau composee de veluote.

Eau de brionne.

Or combien que l'herbe seule enduite, son suc, son eau, & sa decoction ayent de grandes proprietez, cõme il est aisé à iuger par les choses cy dessus: neantmoins pour autant qu'vn simple, qu'vne drogue ou plusieurs adioustees ensemble & à propos auec celuy pour raison duquel la composition est faicte, est de beaucoup plus grande efficace pour l'aide qu'il en reçoit, ie veux bien pour ceste occasion vous fai-

Onguent de veluote. re participant de l'onguent merueilleux de ladite veluote, duquel la composition est telle: Prenez du ius des feuilles de veluote macerees auec vn peu de vin blanc l'espace de vingt quatre heures vne liure, de ius de veruaine (qui ne soit encores montee en branches que bien peu) semblablement maceree & à part vn quarteron, du ius des feuilles de hannebanne iaune, que communement on nomme petite Nicotiane ou herbe de la Royne demie liure, huile d'oliues vne liure, meslez tout ensemble dans vne poesle, & le faites bouillir à petit feu en le remuant souuent auec vne spatule de bois, iusques à ce que les ius soyent consommez à peu pres, puis y adioustez de la cire neufue rompue en lopins & poix resine, de chacun vn quarteron, & faites le tout fondre peu à peu en remuant encores auec la spatule, & en entretenant le feu premier sans l'augmenter. Quoy fait ostez la poesle du feu, & y filez à l'instant de la terebenthine de Venise vn quarteron, en mouuant tousiours auec la spatule. Et quand l'onguent commencera à se refroidir, iettez y du mastic & de l'encens meslé en poudre, de chacun le poids de deux escus, & continuez de remuer comme au parauant iusques à ce que le tout soit bien incorporé. L'indice de l'onguent faict sera quand vne goutte d'iceluy mise sur l'ongle se congelera, ou qu'elle tiendra au baston. Lors mettez ceste composition dans des pots de terre de Beauuais pour vous en seruir aux vsages cy apres.

Cest onguent sur tous remedes est singulier au cancer, tant de mammelles que des autres parties, au polype, au noli me tangere, aux escrouelles, aux ongles escachez, aux playes tant vieilles que nouuelles, aux fistules & vlceres malings, quelques rebelles qu'ils soyent. Il estaint toutes inflammations aigues, le feu sainct Antoine, & guerit les brusleures tant d'eau que de feu. Il desracine toutes sortes de dartres, rongnes, gratelles, pustules, mal sainct Main, & feu volage. Il remplit les cauitez des creuasses, qui viẽnent és mains & au fondemẽt. Il est propre aux nerfs couppez, si on y adiouste des vers broyez. Il guerit de la tigne, si auant qu'en oindre la teste on en tire & oste les cheueux. Il desensle & appaise les douleurs des hemorrhoides. Appliqué auec axunge humaine & vn peu d'huile rosat, il appaise semblablement la douleur des gouttes. Il est mondificatif & tire miraculeusement les balles d'arquebouses de dedans le corps, & en guerit les playes sans autre application, il efface la meurtrisseure des coups orbes. Bref il est vn tresseur remede par son temperament aux apostemes tant froids que chauds, & resoult toutes tumeurs qui n'ont besoin de venir à suppuration. Mais il faut noter, qu'auant l'application d'iceluy on doit auoir iugement de l'humeur qui peche, à fin d'en faire euacuation ou generale ou particuliere, selon la methode ordinaire, & ce par l'aduis d'vn medecin.

DISCOVRS SVR LA NICOTIANE, OV Petum masle. CHAP. XLIIII.

NICOTIANE, encores que depuis peu de temps soit congnuë en France, tient neantmoins le premier lieu entre les herbes medicinales, à raison de ses vertus singulieres & quasi diuines, telles que tu pourras entendre cy apres : de laquelle par ce que nuls de ceux, tant anciens que modernes, qui ont escrit de la nature des plantes, n'en ont faict mention, i'ay bien voulu sçauoir l'histoire entiere, qu'ay entendue tant d'vn mien bon amy, premier auteur, inuenteur, & apporteur de ceste herbe en France, que de plusieurs, tant Espagnols, Portugaiz, & autres, qui ont voyagé en la Floride, païs des Indes, d'où ceste herbe est venue, pour la rediger par escrit, à fin de deliurer de peine ceux qui en ont ouy parler, mais ne congnoissent l'herbe ny ses effects. *Nicotiane premiere herbe entre les medicinales.*

Ceste herbe est appellee Nicotiane, du nom de l'Ambassadeur qui en a donné la premiere congnoissance en ce Royaume: ainsi que plusieurs plantes portent encore le nom d'aucuns Grecs & Rommains, lesquels estans en païs estranges pour le seruice de leurs republiques, ont introduit en leurs païs plusieurs plantes dont on n'auoit aucune congnoissance. *Nicotiane pourquoy ainsi nommee.*

Aucuns l'appellent herbe de la Royne mere, par ce que ledit sieur Nicot l'enuoya premierement à la Royne mere (comme tu entendras tantost) & depuis fut par elle baillee à plusieurs pour la cultiuer, & faire venir en ce païs. D'autres la nomment l'herbe du grand Prieur, par ce que ledit sieur peu de temps apres trauersant ces mers de Ponant, estant logé chez ledit sieur Ambassadeur à Lisbonne, en print plusieurs plantes en son iardin, & l'a faict multiplier en ceste France plus que nul autre, en si grande recommandation auoit il ses diuins effects. Les Espagnols l'appellent Tabaco, aucuns Herbe sainte, à raison, comme ie croy, de ses effects saints & esmerueillables : plusieurs luy ont donné le nom de Petum masle, à la difference du Petum femelle, qui est au vray le nom propre de l'herbe, vsité par ceux du païs d'où elle est venuë : toutesfois vaut mieux la nommer Nicotiane du nom du seigneur qui l'a enuoyee en France le premier, à fin que luy rendions tel honneur qu'il a merité de nous, d'auoir enrichy nostre païs d'vne herbe tant singuliere. Voila quant au nom : entens maintenant l'histoire entiere. *Herbe de la Royne mere.* *Herbe du grand Prieur.* *Tabaco. Herbe sainte. Petum masle.*

Maistre Iean Nicot, Conseiller du Roy, estant Ambassadeur de sa Majesté au Royaume de Portugal en l'an 1559. 60. 61. alla vn iour voir les chartres du Roy dudit Portugal : vn gentil-homme garde d'icelles chartres luy fit present de ceste herbe, plante estrangere apportee de la Floride. Le sieur Nicot l'ayant faict esleuer en son iardin où elle auoit parcreu & multiplié grandement, fut aduerty vn iour par vn de ses pages, qu'vn ieune garçon parent d'iceluy page, *Monsieur Nicot Ambassadeur pour le Roy en Portugal.*

Experience pour le Noli me tangere. auoit mis par essay de ladite herbe pilee, marc & ius ensemble, sur vn vlcere qu'il auoit sur la ioue, pres du nez, faict d'vn Noli me tangere, qui s'attachoit desia aux cartilages, & qu'il s'en trouuoit merueilleusement bien. A ceste cause le sieur Nicot fit venir deuers luy ce garçon malade, & ayant faict continuer l'application de ceste herbe par huict ou dix iours, ce Noli me tangere demeura du tout estaint: or l'auoit il souuent enuoyé, pendant ces entrefaites, par deuers vn Medecin du Roy de Portugal, des plus renommez, pour voir les progrez de l'effect de la Nicotiane, & l'aiant mandé au bout du temps des dix iours, iceluy Medecin voyant le visage du garçon malade, asseura que le Noli me tangere estoit mort, comme de faict le garçon ne s'en ressentit onques puis.

Experience pour les playes Quelque temps apres l'vn des cuisiniers dudit sieur Ambassadeur s'estant couppé presque tout le poulce de la main d'vn grand cousteau de cuisine, le maistre d'hostel dudit Sieur courut à la Nicotiane, & luy en fit continuer cinq ou six appareils, au bout desquels il fut guary. De là en auant ceste herbe commença à estre renommee par *Lisbonne.* Lisbonne, où la cour du Roy de Portugal estoit pour lors, & ses vertus preschees, & commença le peuple à la nommer l'herbe de *L'herbe de l'Ambassadeur.* l'Ambassadeur.

Experience pour vn vlcere enuieilly. Parquoy vint quelques iours apres vn gentil-homme des champs, pere de l'vn des pages du sieur Ambassadeur, lequel estoit trauaillé d'vn vlcere en la iambe, enuieilly depuis deux ans, & demanda au sieur Ambassadeur de son herbe, & en vsant par la maniere cy deuant descrite, au bout des dix ou douze iours en fut guary. De là l'herbe augmenta encores en reputation, de sorte, que plusieurs accouroyent *Experience pour les dartres.* de toutes parts pour auoir de ceste herbe. Et entre autres vne femme qui auoit tout le visage couuert d'vne grande dartre enracinee comme d'vn masque, à laquelle ledit sieur Ambassadeur en fit donner, & dire la façon de l'appliquer, & au bout de huit ou dix iours ceste femme guarie entierement, se vint representer audit sieur Ambassadeur, *Experience pour les escrouelles.* luy monstrant sa guarison. Vint aussi vn capitaine presenter son fils malade d'escrouelles audit sieur Ambassadeur, pour l'enuoyer en France, auquel fut faict vn essay de ladite herbe, dont dans peu de iours il commença à donner grands signes de guarison, & à la parfin fut totalement guary de ses escrouelles.

Madame de Montigny morte d'vn Noli me tangere en la mamelle. Ledit sieur Ambassadeur, voiant si grands effects de ceste herbe, & ayant ouy dire que la feue dame de Montigny mourut à saint Germain en Laye, d'vn vlcere fait au tetin, qui auoit degeneré en vn Noli me tangere, auquel on ne trouua oncques remede, & pareillement que la Contesse de Ruffé auoit cherché tous les fameux Medecins de *Comme la Nicotiane a esté apportee en France.* ce Royaume, pour la guarir d'vne dartre qu'elle auoit au visage, lesquels n'y auoient peu donner remede, il s'aduisa de la communiquer en France, & en enuoya au Roy François deuxiesme, & à la Royne mere, & à plusieurs Seigneurs de la cour auec la maniere de la gouuer-

ner

ner & appliquer ausdites maladies, ainsi qu'il auoit trouué par experience, mesme au sieur de Iarnac, gouuerneur de la Rochelle, auec lequel ledit sieur Ambassadeur auoit correspondance pour le seruice du Roy : lequel sieur de Iarnac luy dit vn iour à la table de la Royne mere, qu'il auoit faict distiller de ladite Nicotiane, & faire boire de l'eau d'icelle, meslee auec eau d'euphraise à vn asthmatique, qui en estoit guary. *Eau distillee de Nicotiane, singuliere pour les courtes haleines.*

Ceste herbe ressemble en figure, habitude & facultez, à la grande consoulde, tellement qu'on la soupçonneroit espece de grande consoulde plustost que de Iusquiame iaunastre, ainsi que quelques vns ont pensé. Elle a la tige fort droite, ne declinant çà ne là, grosse, barbue, ou velue, & visqueuse: les feuilles larges & longues, vertes, tirans sur le iaune, barbues ou velues, douces, visqueuses, filandrees, non crenees ne decouppees, beaucoup plus grandes en bas & pres la racine qu'en haut : estant petite elle est feuillue & comme couchee par terre, mais montant en tige & croissant elle se descharge de tant de feuilles par bas, elle branchoye de demy pied en demy pied, & se peuple fort en feuilles, & monte haut de quatre à cinq pieds de hauteur, voire de trois à quatre & cinq coudees, selon qu'elle est semee en terre chaude & grasse, & soigneusement cultiuee : ses branches & rameaux sortent des nœuds, lesquels distinguent la tige par interualles de demy pied en demy pied : desquels rameaux les plus hauts surpassent les bas en grandeur. Au bout & sommet de ses branches & rameaux elle iette sa fleur presque semblable à celle de la Nielle, de couleur blanchastre & incarnate, ayant la forme d'vne petite clochette, sortant d'vne silique ou cosse, en forme de petit gobelet : laquelle silique deuient ronde, ayant forme de pommelette, si tost que sa fleur est passee & euanouie, & est remplie de graines fort menues, semblables à celle de Iusquiame iaunastre, lesquelles sont noires quand elles sont meures, ou vertes quand elles ne sont encores meures. En païs chaud elle porte feuilles, fleurs & graine en mesme temps, les neuf ou dix mois de l'an: elle iette fort par le pied, & se renouuelle par quantité de iettons & pres de boutture, & neantmoins ses racines sont aucuns petits filets deliez, d'autres plus grosses assez courts pour la hauteur de la plante. Ses feuilles & racines rendent vn ius gluant & resineux, tirant sur le iaune, d'vn odeur resineux, non mal-plaisant, & d'vne saueur aucunement aigue, acre, & mordicant, qui demonstre qu'elle est de sa nature chaude plus qu'au second degré, & seiche au premier, dont faut colliger qu'elle n'est espece de Iusquiame iaunastre, ainsi que d'aucuns ont pensé. *Figure de la Nicotiane. Tige. Feuilles. Branches. Fleur. Graines. Racines. Odeur. Saueur. Temperament.*

La Nicotiane demande vne terre grasse, bien remuee, & en ce païs froid, bien fumee, c'est à dire vne terre en laquelle le fien ayt esté si bien meslé & incorporé qu'il soit deuenu terron, c'est à dire tout tourné en terre, & n'ayt plus apparence de fien : qui soit aussi ombrageuse & humide: qui soit large & spacieuse: car en lieu estroit ne vien- *Terroir pour la Nicotiane.*



Solage propre à la Nicotiane. droit hau te, droite, & grande, & bien branchue. Elle veut le Soleil de midy & vne muraille à dos, qui luy face espaule contre la Bize, & luy reuerbere la chaleur du Soleil, & veut estre garantie de l'agitation des vents, pour sa foiblesse & hauteur : vray est qu'elle sera hors des dangers des vents, si sa racine est fort enfoncee en terre. Elle vient mieux d'estre souuent arrousee, & se gogaye à l'eau, quand le temps *Arrouser la Nicotiane.* se porte vn peu sec. Elle hait le froid : voila pourquoy, pour la guarentir *Traitter la Nicotiane en hyuer.* de mort en hyuer, il la faut ou tenir dedans des caues bien souspiraillés, ou faictes à propos dedans les mesmes iardins, ou bien l'emmanteler de double natte, & couurir en appentis de la muraille dossiere, d'vne bonne couuerture de chaume : & quand le Soleil de midy luit, luy ouurir la porte du tabernacle de ladite herbe faicte à l'endroit dudit midy.

Semer la Nicotiane. Pour la semer, faut faire vn trou auec le doigt en terre de telle profondeur qu'est la longueur du doigt, puis ietter dedans ce trou dix ou douze

douze grains de ladite graine ensemble,& recouurir le trou : car elle est si menue,que n'y mettant que trois ou quatre grains, la terre la suffoqueroit, & si le tẽps est sec,faut arrouser legeremẽt le lieu quinze iours apres:on la peut aussi semer de mesme façon que la laictue, & autres telles herbes,meslant fort bien la graine auec la terre, & la couurant tresbien. Aucuns meslent auec icelle terre, cendre fort pure, nette & deliee : mais en petite quantité. Elle demeure long temps à naistre,& apres qu'elle sera nee,la faut garder du froid & de la gelee, la courant la nuict,mesmement quand elle est encores petite : ainsi s'entretiendra tousiours en verdure & beauté. Et quand l'herbe aura leué,pource que chasque grain aura produit sa tige, & sont enueloppez les petits filets des racines les vns auec les autres, il faut auec vn grand cousteau faire vn grand cerne dans terre, aux enuirons de ceste motte,& enleuer terre & tout,& la ietter dans vn seau d'eau : à fin que la terre se separe,& les petites tiges nagent à mont l'eau:ainsi les prẽdrez sans rompre, l'vn apres l'autre, & reueloperez chacun de ladite terre mere, & les transplanterez aupres de ladite muraille, à trois pieds loing d'icelle,en distance de quatre pieds l'vn de l'autre : & si la terre qui est pres ceste muraille n'est si bonne qu'il faut, vous la preparerez par amendement tel que dit est, & secourerez lesdites tiges replantees par arrouser souuent. Le temps de la semer est à la my-Auril,ou au commencement,voire plustost, si le printemps commẽce plustost:les Indiens & Espaignols la sement en Automne.

Transplanter la Nicotiane.

En quel tẽps faut semer la Nicotiane.

Vertus de la Nicotiane.

Quant à ses vertus,puis qu'elle est chaude & seiche en second degré,ainsi que demonstre son acrimonie, & mordacité, qui est representee au goust par sa saueur, ne faut douter qu'elle ne soit propre pour mondifier & resoudre,ains singuliere pour les effects esquels on l'a experimentee,à sçauoir pour guarir le Noli me tãgere,toutes vieilles playes & vlceres achancris, blesseures, dartres, & galles ouuertes,quelque malignité qui soit en elles,escrouelles, dartres, nuees des yeux,contusions,apostumes,piqueures de viues,rougeur de visage,& plusieurs autres accidents : lesquels discourrons cy apres en particulier. Or pour ces effects,le meilleur & plus estimé de la plante sont les feuilles,& au defaut d'icelles la semẽce,encores qu'elle n'ait telle vertu que les feuilles : on vse desdites feuilles, ou estans vertes au temps de leur maturité,ou gardees seiches en temps d'hyuer : ou de la poudre d'icelles deseichees & redigees en poudre : nous dirons cy apres la maniere de les garder.

Feuilles meilleur de la Nicotiane.

Et pour parler en particulier des effects de la Nicotiane. La douleur froide & venteuse de teste,de bras & iambes, s'appaisera si vous mettez sur le mal par plusieurs fois vne feuille verte de Petum amortie sur le feu:la douleur des dents est appaisee en les frottant d'vn linge trempé au ius d'icelle herbe,& en mettant dedans la dent vne pilule des feuilles de l'herbe mesme.Les playes des bras,iãbes, & autres parties du corps,tant vieilles soyent elles,seront entierement cicatri-

Douleur de teste,bras & iambes.

Playes.

cees si les lauez premierement auec vin blanc ou vrine, puis les essuyez bien nettes d'vn linge,& incótinent apres y mettez vne ou deux feuilles vertes bien pilees auec le ius,ou le ius seulement,& par dessus charpie bié bláche,ou linge blác, en continuát tous les iours iusques à la fin de guarison:& si n'auez des feuilles vertes, prenez des seiches, & les puluerisez,mettez de ceste poudre dedans la playe,apres l'auoir lauee comme dit est,& nettoyee de linge blanc. Les Indiens s'en seruent pour conforter l'estomach foible ou indigeste, le frottant premierement d'huile d'oliue,appliquant par dessus vne ou deux feuilles de Petum amorties sur le feu : elle sert aussi aux Indiens Cannibales, contre le poison,duquels ils oindent leurs flesches pour tirer, lequel poison tue incontinent,en tirant iusques au sang : car quand ils vont à la guerre,ils portent en vn pied de cerf de ladite poison,& en vn autre du ius de l'herbe verte de Petum pour obuier au danger:& s'ils n'ont de la verte,ils portent de la seiche : & si tost qu'ils en ont appliqué sur la playe,ils sont hors de danger de mourir,tant grande soit la playe. Ce remede fut experimenté par les Indiens Cannibales,en vne bataille où ils furent blessez en la prouince appellee Sauinan,& cóme leur coustume fust de guarir leurs playes venimeuses auec sublimé, & lors l'on n'en trouuast à suffisance, firent appliquer sur leurs playes le ius tiré des feuilles de ceste herbe, lequel tost apres leur osta la douleur & venim d'icelles;& furent sains:la preuue aussi en a esté faicte en Espaigne par plusieurs fois:entre autres par le Roy catholique,lequel pour experimenter ceste herbe, fit frotter la playe d'vn chien de sublimé,puis soudain apres y appliquer de l'herbe de Petum pistee son marc & ius. Ce mesme remede peut seruir à la morsure de chien enragé,moyennant qu'on en vse dans vn quart d'heure. Les feuilles ou leur ius auec le marc appliqué guarit toutes foulures de bestes,oste les porreaux, & espreuins aux cheuaux : appaise la douleur de la goutte sciatique,le lieu frotté premierement d'huile d'oliue,& vne feuille de Petum amortie sur le feu appliquee par dessus par mesme moyen est appaisee toute douleur de quelque partie du corps que ce soit. La decoction de ses feuilles cuictes en eau,& auec succre cóuertie en syrop, iulep, ou apozeme, prise tous les matins la quantité de deux ou trois onces,appaise la difficulté d'haleine, vieille toux, fait cracher les humeurs grosses & visqueuses, moyennant que le patient,auát que d'vser de ceste decoction,ayt esté purgé vniuersellemét par quelque medicament purgatif: le ius & marc desdites feuilles pilees en vn mortier,desopile la ratte & amollist sa dureté, appliquez sur la region de la ratte au matin:au defaut desdites feuilles lon pourra appliquer de la poudre meslee parmi quelque onguét propre à tels maux. Ce mesme remede sert aux douleurs d'estomach,de ventre,colique,& autres procedans de froidure,& ventositez, appliqué chaudement, & ietté souuentesfois,iusques à tant que les douleurs soyent appaisees. Il n'est de moindre efficace pour les douleurs d'amarry, lesdites feuilles appliquees

Estomach debile & indigeste. *Cótre poison.* *Sciatique.* *Difficulté d'haleine.* *Vieille toux.* *Ratte opilee & dure.* *Colique.* *Douleur d'estomach.* *Douleur d'amarry.*

pliquees sur le nõbril à la forme susdite: mesme la fumee d'icelles presentee au nez de la femme hysterique. C'est pourquoy les femmes qui sont subiettes au mal de mere, en deburoyent tousiours auoir de prestes: lon tient pour vn singulier remede de la podagre, & des gouttes, de mascher tous les matins à ieun des feuilles de Petú, par ce qu'elle attire grande quantité de pituité dedans la bouche, qui empesche qu'elle ne tombe sur les ioinctures, d'ont la goutte & la podagre est excitee. Si vous mettez les feuilles entre cendre chaude quelque petit espace de temps, puis les tirez, & les appliquez (sans les secouër de leur cendre) sur le ventre de celuy qui a trop beu, & mangé, vous diminuerez sa trop grande repletion & crapule. Le ius des feuilles de la Nicotiane pilee, clarifié & meslé auec succre fondu en forme de syrop, prins au matin, fait mourir & pousse hors les vers: mais aussi il faut mettre sur le nombril du patient feuilles concassees, & pilees dans vn mortier auec vn linge, & luy faire prendre apres vn clystere faict de laict & de succre. Toutes douleurs de ioinctures de cause froide, toutes enfleures, tumeurs & apostumes causés de froidure & ventositez, les enfleures & mules aux talons des petits enfans auec demangesons extremes, sont guaries par l'application des feuilles du Petum. Le ius de Petum mis sur vn carboncle tant pestilent & venimeux soit-il, le guarit soudainement: il fait le pareil aux vieilles vlceres, encores qu'elles penetrent iusques aux os, le continuant si long temps qu'il sera besoin: car il fait reuenir la chair, & mange la pourriture d'icelles vlceres: ce qui a esté par nous experimenté en deux vlceres du nez, prouenantes de la maladie venerienne, esquelles ce ius fit sortir grande quantité de vers. Les playes recentes, moyennant qu'elles ne soyent beaucoup profondes, sont guaries dans vn iour, en y mettant de ce ius, & du marc de feuilles par dessus: & au cas qu'elles fussent profondes, les faut lauer auec vin, puis y appliquer ce ius & marc auec vn linge trempé en iceluy: mesme pour plus brefue guarison sera bon qu'on laue le dedans & dehors de ladite playe du ius mesme.

Crapule. *Vers à mourir.* *Enfleures, gouttes, apostumes froides.* *Carboncle.* *Vlceres du nez.* *Playes recentes.*

La Nicotiane seiche, a semblable vertu contre les maladies & accidents cy dessus mentionnez: la maniere de la seicher est telle: faut prendre ses feuilles plus belles & mediocres, les enfiler ensemble auec vn filet, puis les faire seicher à l'ombre pendues au plancher d'vne chambre, non au Soleil, ny au vent, ny au feu, ainsi se garderont entieres, pour apres en vser ainsi seiches, ou mises en poudre. Et pour parler en particulier des maladies, esquelles les feuilles seiches sont singulieres, si mettez brusler les feuilles seiches de la Nicotiane sur vn rechaut, & en receuez la fumee par la bouche auec vn entonnoir, la teste bien couuerte, rendrez par la bouche si grande quantité d'eau visqueuse & phlegmatique, que vostre corps en demeurera extenué,

Feuilles seiches de la Nicotiane à quoy bonnes. *Seicher la Nicotiane.*

Hydropisie. comme d'vn bien long ieusne: par là on peut coniecturer que l'hydropisie non confirmee pourroit estre guarie par tel parfum: tel parfum receu par la bouche est singulier aux asthmatiques, pulmoniques, vieilles toux, rheumes, ausquels il fait vuider vne infinité de phlegmes espois & visqueux. Le mal d'amarry, autrement dit suffocation de la mere, est guari par ce parfum, receu és parties honteuses. Pour la douleur de teste de cause froide ou venteuse, si ne pouuez recouurer des feuilles vertes, prenez des seiches, mouillez-les premierement auec du vin, puis faites seicher à la cendre viue, & les arrousez d'eau de nafe, puis appliquez les sur la teste, ou autre tel lieu où sentez douleur: pourrez autant faire auec la poudre des feuilles seiches, y meslant choses propres à ce mal. Ceux qui sont subiects aux euanouissements sont incótinent reuoquez en leur force, en receuát par la bouche ou narines la suffumigation desdites feuilles bruslees, à raison dequoy les femmes Indiennes gardent soigneusement ceste herbe, parce qu'elles sont subiettes aux euanouïssements. Qui plus est, les habitans de la Floride se nourrissent certaine espace de temps de la fumee de ceste herbe (quoy qu'en die le contraire vn certain Cosmographe nouueau, qui par ses mésonges veut triompher de nous ne ceste part) laquelle ils reçoiuent par la bouche, par le moyé de certains cornets, la figure desquels voyez à l'effigie de l'herbe. Ce que nous pouuons colliger estre vray par ceux qui sont reuenus de la Floride, & par les mariniers qui retournent tous les iours des Indes, lesquels apportent pendus à leur col petits entonnoirs ou cornes faits de feuilles de Palme, ou de Cannes, ou de ioncs, au bout desquels cornets sont inserees & entassees plusieurs feuilles seiches, entortillees & comminuees de ceste plante. Iceux mettent le feu à ce bout de cornet, & reçoyuent & inspirent par la bouche ouuerte le plus qu'ils peuuent, ceste fumee, par laquelle ils afferment sentir leur faim & soif estre appaisee, leurs forces restaurees, leurs esprits resiouïs, & leur cerueau assopy d'vne ioyeuse ebrieté: mesmement ietter par la bouche vne infinité d'humeur phlegmatic. Or de ce que la fumee de ceste herbe rend les personnes aucunement enyurez, aucuns ont pensé que ceste herbe estoit fort froide, & par ainsi vne espece de Iusquiame iaunastre, auquel elle ressemble bien fort tát en sa tige, feuilles & gobelets, qu'en sa graine, ainsi qu'auons dit cy dessus: mais faut croire q̃ la fumee de ceste herbe n'enyure pas si tost, & que telle ebrieté ne prouient de froidure excessiue, telle qu'est au Iusquiame, mais d'vne certaine vapeur aromatique, qui remplit les ventricules du cerueau. Toutes lesquelles vertus & facultez, outre que les auons experimentees en nostre France en plusieurs maladies, au grand profit des malades, ceux qui sont venus des Indes & païs nouueau de la Floride nous ont donné asseurance les auoir eux mesmes approuuees, estans blessés lors qu'ils faisoyent la guerre par de là contre les Indiens rebelles: lesquels afferment aussi que ceste plante est fort celebree, mesmes des Prestres de

Marginal notes: Mal d'amarry. — Mal de teste. — Euanouissement. — Fumee de Nicotiane appaise la faim, et la soif. — La fumee de la Nicotiane n'enyure point.

de toutes ses nations barbares, de laquelle ils se seruent en leurs magies & diuinations, ayans opinion que par vertu d'icelle, les choses qu'ils desirent sçauoir leur sont manifestees. Qu'ainsi soit, les Indiens sauuages ont coustume de demander à leurs prestres, les succes & euenements des choses futures : lesquels prestres pour satisfaire aux desirs & demandes des Indiens, prennent des feuilles de ceste plante, les mettent dedans vn tuyau ou creux de canne, & meslees auec du vin, hument & reçoyuent le tout par la bouche, & bien tost apres s'euanouïssent & deuiennent comme priuez de vie, iusques à ce que l'herbe ayt paracheué de faire son operation, & lors se releuent à demy estourdis, ainsi rendent à vn chacun responce de ce qui leur est demandé : mais il faut croire & presuppose estre plus vray semblable, telle sorte de diuination proceder plustost par art diabolique que par vertu de ceste plante, mesmement que ceste nation barbare & gentilique est coustumiere d'inuoquer & adorer en toutes leurs necessitez l'esprit maling, lequel leur a bandé les yeux, de sorte qu'il leur fait entendre vne infinité de choses ambigues & superstitions fausses, leur representant mille visions diaboliques & espouuantables : ainsi est trompee la simplicité de ces pouures gens, par le sort desdits prestres, tenans pour vn certain & vray oracle la vertu de ceste plante. D'auãtage, quand il leur prend enuie de voir visions estranges & fantastiques, bruslent les feuilles de ladite plante, & en reçoiuent la fumee par la bouche & narines, & bien tost apres deuiennent quasi comme priuez de sens, tombans en terre euanouïs. Il est tout certain que plusieurs philosophes certifient qu'il y a certaines plantes qui ont semblable vertu & proprieté, & qui font songer vne infinité de choses: toutesfois aggreables à l'esprit & sentiment de l'homme : d'auantage certifient que si lon prenoit du ius d'icelle en quantité, lon deuiendroit l'espace de trois iours hors de soy. Dioscoride semblablement dit, qu'il y a plusieurs plantes qui ont la mesme vertu, comme la morelle furieuse, de la racine de laquelle, ainsi qu'il recite, vne drachme beuë auec vin apporte songes de choses vaines, mais nõ du tout mal aggreables, aussi prise au double, rend l'esprit alienė, prise au quadruple fait mourir: si quelcun mange de la graine d'anis allant au lict, aura en son dormir songes plaisants : s'il mange des raues, fera des songes turbulents, & ennuyeux.

Diuination par la Nicotiane.

Morelle furieuse.

Anis.

Raues.

Outre l'vsage des feuilles, tant vertes que seiches, & poudre de la Nicotiane, lon en distille de l'eau en alambic de verre, laquelle est non moins singuliere que le ius d'icelle pour les playes, enleueures, mules aux talons, ongles cheutes des doigts, en versant de ceste eau dessus le mal, puis les couurant de linges y trempez.

Eau distillee de Nicotiane

Lon en distille aussi de l'huile per descensum (à parler selon les Chymistes) en vne cornue de verre : lon en fait pareillement du sel Chymique: l'vn & l'autre sont beaucoup plus excellents aux maladies dessus nommees, que les feuilles, ius, poudre : & eau distillee de la Ni-

cotiane, d'autant que les quintes effences tirees des fimples, font les fubtils efprits d'iceux, efquels gift la pure vertu & fincere faculté de la matiere dont eft tiree: nous ne parlerons icy de la maniere de diftiller l'huyle & fel Chymique de la Nicotiane, mais la referuerons pour noftre liure des remedes fecrets.

Deux onguents de la Nicotiane. Lon prepare onguents en diuerfes façons de la Nicotiane, encor que ce fimple feul pris & appliqué, comme auons cy deffus difcouru, foit de plus grande efficace. I'en feray feulement mention de deux, qui me femblent les mieux ordonnez. Le premier eft. Prenez vne liure des feuilles de Nicotiane les plus belles, plus grandes, plus vertes & plus refineufes que pourrez choifir, nettoyez les foigneufement auec vn linge de toute poudre, terre & autre ordure, fans le mouiller aucunement, pilez les dans vn mortier de bois ou de marbre, auec vn pilon de bois: puis faites fondre demie liure de fein doux preparé, (c'eft à dire de toutes fes pellicules & membranes nettoyé) dedans vn vaiffeau d'erain: auquel fein doux adiouftez le marc & ius de la Nicotiane pilee comme deffus: faites le tout cuire & bouillir enfemble dedans vn vaiffeau d'erain à petit & doux feu de charbon fur vn trippier, ou dedans le bain de marie, c'eft à dire, chauderon plain d'eau bouillante, iufques à tant que voyez l'aquofité du ius toute euaporee, & que le refte ayt acquis cõfiftence d'onguent. *Second onguent.* Le fecond onguẽt eft tel. Faites fondre & bouillir enfemble poix refine, cire neufue, & terebentine fur le feu de charbon dans vne poifle d'erain, de chacun trois onces: & quand le tout fera fondu & commencera à fremir, prenez vne liure de marc & ius des feuilles de Nicotiane, ainfi nettoyees, choifies & pilees qu'auons dit cy deffus: mettez la bouillir auec la cire, poix refine & terebentine l'efpace de cinq ou fix heures, plus ou moins, à petit & doux feu de charbon fur vn trippier, ou dans double vaiffeau, c'eft à dire, dans vn chauderon plain d'eau bouillante: remuez le tout toufiours, tant que l'aquofité du ius foit euaporee, & le refte foit efpoiffi en confiftance d'onguent: puis paffez le par groffe toille ou caneuas, & le remettez dans la poifle auec demie liure de terebentine de Venife, fans la faire bouillir, & remuez trefbien: laiffez le refroidir, & le mettez dans pots pour vous en feruir. Aucuns en la difpenfation du premier & fecond onguent, n'y mettent le marc de l'herbe pilee, mais le paffent par vne groffe toile, & retiennent feulement le ius, qui ne me femble eftre le meilleur. Quant aux facultez de ces deux onguents, le premier vaut mieux pour les playes feules, vlceres chancreux, dartres, galles, rougeurs de vifage, d'autant qu'il a plus grande vertu de deterger & refoudre, qui eft la vertu principale de la Nicotiane, n'eftant empefché ny reftraint par la mixtion d'autres ingrediens. L'autre onguent eft meilleur pour incarner & confolider toute forte de playes, refoudre les apoftumes & enfleures, appaifer les douleurs, & autres effects.

Baume excellent de la Nicotiane. Outre ces deux fortes d'onguents, lon peut faire vn baume fort excellent

excellent de la Nicotiane: pistez les feuilles de la Nicotiane, exprimez en le ius, le marc ietté, mettez le dedans vne phiole de verre auec pareille quantité d'huile commune, exposez ceste phiole long temps au soleil, bien estoupee de cire gommee & de fort parchemin surliee: ou bien mettez ceste phiole dedans vn chauderon plain d'eau bouillante: ou l'enterrez in ventre equino, c'est à dire, en fien de cheual, & l'y laissez quarante iours entiers, changeant de fien quelque fois, les quarante iours expirez, vous trouuerez vn baume dedans la phiole qui n'est de moindre efficace que la quinte essence de la Nicotiane cy dessus mentionnee, pour tous les effects que lon peut desirer en ceste plante.

Voyla ami lecteur l'histoire de la Nicotiane par tout tant celebree & estimee la plus veritable qui m'a esté possible de rechercher, suyuãt le recit & aduertissement qu'auons eu des Portugais, Espaignols, & des nostres qui sont retournez par deça ces annees passees de la Floride (où est son solage & terroir naturel) & les experiences qu'auons faites en nostre France de ses facultez & vertus semblables du tout à celles de la plante que la Floride, son païs naturel, produit & nourrist: lesquelles si tu n'as tousiours trouué en tout & par tout respondre aux effects que nous luy attribuons, pour cela tu ne dois condamner la plante, comme estans mensongeres les vertus que peschons d'elle, mais plustost à bon droit accuser le peu de soin que lon tient à la cultiuer par deça: t'asseurãt que si tu luy donnes vn solage & terroir qui approche de bien pres à celuy qui luy est naturel (car vn tel n'est aucunement possible pour la froidure & inequalité de l'air de nostre France) & la cultiuez aussi soigneusement que les Indiens, tu cõgnoistras asseurement nostre discours d'elle estre du tout veritable.

Petum femelle. CHAP. XLV.

L'EXPERIENCE (qui est la maistresse des arts & sciences) que lõ a faict des facultez & vertus de ceste herbe, qui sont quasi pareilles à celles du Petum masle: la figure de la racine, de la tige, feuilles, fleurs, & graine d'icelle, qui n'est que bien peu, & seulement en petitesse differẽte de la figure & couleur du Petum masle, donnent quelque coniecture que deuõs bailler le nom de Petum femelle à ceste herbe, voire d'autant plus hardiment que de la graine du Petum masle est produit souuentesfois le Petum femelle. Car si lors que le Petum masle est en graine, sa graine vient à s'espandre sur la terre où il est planté, & a parcreu, ceste terre l'annee suyuante ne faudra à produire du Petum femelle. Qui plus est, si vous semez graine du Petum masle en terre qui ne soit chaude, grasse, bien remuee, & bien fientee, mais que soit maigre & sablonneuse, au lieu de produire le Petum masle, elle produira le Petum femelle, en telle abondãce qu'à grand' peine en pourrez vous desenger le lieu auquel

Petum femelle vient de la graine du masle.

mammelles & autres parties, que son suc appliqué est singulier à la tigne, ayant premierement rasé la teste, que son suc meslé auec axunge humaine & appliqué appaise la douleur & inflammation des gouttes: que prise par dedans elle purge auec molestie, dont on se gardera iusques à ce que son correctif soit bien congnu, & l'vsage de ceste purgation receu.

BREF DISCOVRS DE LA RACINE DE MECOACAM. CHAP. XLVI.

DEPVIS quelques annees les Indiens, Portugais, & Espagnols nous ont enuoyé vne racine d'herbe, qu'ils appellēt mechoacam: laquelle a vertu de purger les humeurs, à la mesme façon que nos medicaments purgatifs, comme l'agaric, le turbich, & autres tels. Nos François, qui sont tousiours admirateurs de choses nouuelles, en ont faict grand cas iusques à present: nous descrirons briefuement son histoire, la plus veritable qui nous a esté possible de rechercher, à fin que lō puisse iuger si elle merite telle reputation de nous, que luy attribuons.

Ceste racine est appellee MECHOACAM, du nom de la region qui la produit, qui est vne prouince de l'Espagne nouuelle, situee és Indes Occidentales, nouueau monde, appellé par les habitans Chincicila, & par les Espagnols, qui l'ont descouuerte, & depuis conquise par le commandement du Roy Catholique Mechoacam: laquelle prouince est abondante en or, argent, bestail, froument, fruits, plantes fort exquises, mineraux, pierreries, & toutes sortes de biens, où mesmement les personnes sont bien colorez, pleins de vigueur, de corps robuste, & d'entiere santé, pour l'air qui y est fort salubre, plus qu'en autre lieu des Indes. L'occasion du nom est. Les Espagnols seigneurs de ceste prouince, la voulans peupler de Chrestiens, y erigerent vn conuent de Cordeliers, viuans monastiquement: desquels le pere prouincial malade à l'extremité, fust promptement guari par vn Medecin Indien, qui luy fit vser plusieursfois de la pouldre de cester acine: dont vint que plusieurs autres Espagnols persuadés de ceste tant heureuse guarison, quand ils tomboyent malades prenoyēt auec heureuse issue de ceste pouldre: ainsi ceste racine entra en reputation par toute la prouince, & de là ses louāges furēt portees & publiees par toute l'Espagne, & Portugal, & de là a retenu le nom de la prouince de Mechoacam: sa renommee est pareillement venue iusques à la France par le moyen des marchands studieux du gain, qui la nous ont apportee pardeçà: Aucuns l'appellent Rhamindique, par ce qu'il semble qu'elle ayt vertu semblable d'attirer & purger les humeurs pituiteuses & sereuses, ainsi que le rhubarbe Oriental attire & purge les humeurs bilieuses.

Raison du nom.

Rhamindique.

Ceste racine ne nous est point apportee entiere, mais par pieces &

Les marques de Mechoacã. rouëlles, esquelles elle est diuisee par cousteaux ou auec les mains, si tost qu'elle est tiree de terre, pour la faire seicher à l'ombre (encores qu'en seicheant elle se diminue quelque peu) & qu'aussi elle se garde mieux par rouëlles, qu'entiere, ou en pouldre: ains la pouldre qu'on apporte d'Inde fait moins d'operatiõ que celle que lon pulueríse par deça: elle est espoisse & pesante de sa substance, son escorce de couleur cendreuse: sa substãce interieure blanche, distinguee de plusieurs cercles, insipide de goust, sinon de farineux: car elle n'est ny aigre, ny douce, ny amere: n'a odeur aucun: n'est aussi medulleuse aucunement.

Choix de la racine Mechoacam. La meilleure, est la plus blanche, plus compacte en soy, serree & vnie, pesante quelque peu, non trouee, ne vermolue: elle deuient auec le temps de blanche grisastre, ou noirastre, & en ce lon congnoist si elle est fraiche ou vieille: car la fraische est blanche, & la vieille grisastre ou noirastre, & artisonnee.

C'est la racine d'vne plante qui est espece de Volubilis grand, dict en François Lizeron, laquelle s'entortille tout le long d'vne canne ou d'vn pau, s'esleuant en haut, s'enuironnant à par soy, & a la tige & tronc meslé de plusieurs couleurs, fauue, verdoyante, rougeastre, cendreuse, meslees ensemble, vulgairement dites couleur de Lyon: les feuilles peu humides, filandrees dedãs comme de petits nerfs, pointues au contraire du pied, rondes, verdes, obscures: elle porte fruict tirant à nostre raisin, aussi gros que coriandes, qui prend maturité au mois de Septembre, & au printemps suyuant: iette pres de la racine petits sarments & petits brouts, lesquels rampent sur terre s'ils ne sont appuyés sur quelque baston, sur lequel ils s'entortillent en rond. Sa graine est semblable à celle du Lizeron. Pour auoir plus grande asseurance de tout cela, tu la pourras visiter és iardins medicinaux de Messieurs, maistre Nicole Raffe, le docte & bien experimenté Chirurgien, & Pierre Cuthe le sçauant & soingneux Apothicaire, qui tous deux à Paris ont enrichie nostre France d'vne infinité de simples rares, exquis, & doués de singulieres vertus. Ceste racine est fort semblable à la racine de Couleuree, tant en couleur, escorce, rides, qu'en grosseur, à raison dequoy plusieurs ont appellé sa plante Vigne blanche: mais si vous goustez l'vne & l'autre racine, les trouuerez aucunement differentes: car la Mechoacam si vous la machez est trouuee sans aucun goust, sinon farineux, non acre, auec vne legere astriction: la Couleuree tant verde que seche est mordicante & laisse au palais vn goust fort acre & mal plaisant: elle conuient beaucoup plus auec la vigne noire, ou auec le turbith pour le moins en faculte, & en ce que tous deux sont gommeux. *A quelle racine resemble.*



Vertus de mechoacam.

Quant à ses vertus & facultés elle sont de deux sortes : les vnes prouiennent de ses qualitez manifestes, d'autant qu'elle est chaude à l'entour du second degré,& seiche enuiron le tiers degré, composee de partie aeree & subtile,& de quelque partie terrestre, laquelle luy donne quelque stipticité & astriction : & de la vient qu'en purgeant elle conforte. Outre ce elle ouure les obstructions des parties interieures, principalement quand elle est mise en infusion. Les autres facultés prouiennent de sa proprieté occulte par le moyen de laquelle elle purge par election, c'est à dire par similitude & familiarité de substance, les humeurs pituiteuses, screuses, & phlegmatiques principalement, puis les bilieuses, apres les humeurs adustes & attrabilaires, non rār seulement de l'estomach,foye,ratte & intestins : mais aussi de la reste, parties pectorales & ioinctures: à raison dequoy elle proffite aux fieures vieilles, & maladies longues, sur tout aux iaulnises, aux hydropiques, aux goutteux, aux escrouelles, louppes, tumeurs phlegmatiques, douleurs de teste, asthmes, courte haleine, mal d'amarry, coliques, douleur des flancs, retention d'vrine, constipation de ventre, fieures de diuerses humeurs, à sçauoir de causes pituiteuses & bilieuses meslees ensemble, fieures quotidiānes, tierces, bastardes, bref uement à toutes maladies qui sont causées d'humeur froide. Parquoy elle n'est cōuenable és fieures ardētes, ni fieures choleriques, ni autres telles maladies qui sont auec grande chaleur & inflammation, ny où pechēt les humeurs adustes: car encores qu'elles les purge, elle y laisse neantmoins notable chaleur: bien est vray qu'au progres d'icelle elle

Le Mechoacam n'est propre aux maladies bilieuses.

pourroit feruir apres que le plus fubtil eft purgé, & le gros demeuré.

C'eft pourquoy telle racine n'eft propre pour le commencement des maladies bilieufes, fi on ne la met trẽper l'efpace d'vne nuict en eau d'endiue ou cichoree, auec fort peu de vin blanc, & au matin la couler, & en boire la coulature.

Preparation de Mechoacã pour vser. La maniere de la preparer eft telle: faut prendre le poids d'vne drachme, ou drachme & demie, ou deux drachme, plus ou moins, felon l'habitude du corps & facilité à efmouuoir, aage & forces de celuy à qui la baillez: puis la rapper ou battre en vn mortier, & rediger en poudre, qui ne foit ny trop groffe, ny trop fubtile: apres mettre tremper cefte pouldre, en trois onces de vin blanc quand il n'y a, point de fieure, ou eau, ou decoction, ou bouillon d'endiue, ou de cichoree, ou bouillon de poulet, ou autre telle liqueur qui foit conuenable à la maladie prefente comme en eau de betoine pour douleur de tefte: en eau de marricaire, pour les affections de la matrice, & ainfi des autres: puis le lendemain la faut boire, liqueur, & pouldre tout enfemble: lon y pourra mefler tel fyrop que lon voudra, & que lon cognoiftra eftre conuenable au mal qui fe prefente: vray eft qu'auons experimenté plufieurs fois qu'elle n'endure aucune mixtion de fyrops, ny d'autre telles chofes, ny mefme de canelle (fi quelque indifpofition d'eftomach ne la requeroit) autrement elle ne fait aucune operation, ains vaut mieux la prendre toute fimple. Elle fe peut bailler auffi en infufion, quand nous voulons deliurer les obftructions du foye, ou ratte, en faifant tremper toute nuict fa pouldre, groffemẽt *Infusion de Mechoacam.* pulueriſee, ainfi que commandons faire de la rhubarbe, en vin ou liqueur conuenable, puis l'exprimant le lendemain matin, & baillant feulement à aualler la liqueur où elle aura efté infufée: mais en ce cas faut augmenter la dofe de la poudre, iufques à trois & quatre drachmes, autrement ne rendra aucun effect, d'autant que à ce qu'auons experimenté, la vertu purgatiue de cefte racine, gift plus en fa fubftance qu'en fes parties fubtiles. Ce que Mefuë femble auoir recongnu en la Rhubarbe orientale, quand il veut que prenions feulemẽt deux drachmes de Rhubarbe en fubftance, & iufques à quatre en infufion: cela peut aduenir à cefte racine, & à la Rhubarbe orientale, par ce qu'elle demeure plus long temps dedans l'eftomach en fubftãce qu'en infufion, dont elle fait plus forte & de longues parties fa purgation. Lon peut auffi preparer cefte poudre en autre maniere, à *Marsepãs de Mechoacam.* fçauoir, par marfepans faits de ladite pouldre, auec amendes plumees & fuccre, lefquels feront fort propres pour purger doucemẽt les petits enfans: lon peut auffi former pillules de cefte pouldre, qui foyent petites, ainfi que grains de coriande, à fin que pluftoft elles foyent li- *Pillules de Mechoacam.* quefiees dedans l'eftomach, ains ne s'y arreftans longuement ne l'efchauffent: ou plus groffes, quand lon veut que ladicte pouldre attire des iointures, à fin de faire meilleure attraxion.

Vtilités de Les vtilités qui prouiennent de l'vfage de cefte racine, font qu'on la

peut prendre en tout temps : elle n'est facheuse au goust, ny horrible à l'odeur, ny desplaisante en couleur, comme sont les autres medecines: elles ne donne aucun fastide à l'estomac, elle n'exite aucune tranchees au ventre, ne cause vomissement aucun : purge si doucement qu'elle n'apporte aucune debilité ou relaxation, ny autre telle passion à l'estomach : elle ne resoult les facultez naturelles, & ne trauaille point le corps: au contraire elle le rend fort & robuste, comme si elle n'estoit point medecine, ains chose amie & plaisante à nostre nature: ce qui n'aduient ordinairement aux autres medecines: dõt les enfans vieilles gens, & tous autres qui ont en horreur les medicamens, en pourront prendre auec asseurance & heureuse yssue.

Auant que prendre le Mechoacam preparer le corps & humeurs.

Vray est qu'auant que d'en prendre sera besoing de preparer & digerer l'humeur que lon veut euacuer, l'incisant & attenuant, entant qu'il est froid & visqueux, & ouurant les passages, selon le conseil d'Hippocrates auec clysteres & autres moyens conuenables, autrement la pouldre ne proffite aucunement: comme nous voyons aduenir iournellement à ceux qui en vsent temerairement & sans aucune preparation à l'endroit desquels elle acquiert mauuaise reputation, mais à grand tort, veu que son naturel est de faire bons & louables effets, si elle est prise le corps biẽ preparé. Le iour de la prise l'on doit se garder de froid, de vent, de mãger & boire beaucoup, & autres exces: lon peut dormir vne heure si tost qu'elle est prise, & quant son operation commence, ne plus dormir: nest besoin prẽdre bouillon, deux ou trois heures apres la prise : car elle est si noble medecine quelle ne fait aucun tort aux boyaux : le iour suyuant, si le ventre est dur, faut le soliciter par clysteres ou autrement : & au cas que l'euacuation n'ayt esté suffisante, la faut reiterer iusques à tant que lon sente allegement. Quant aux symptomes & accidens que son vsage apporte facilement se peuuent corriger, encores que la plus part d'iceux prouiennent plustost du vice des humeurs, ou mauuaise habitude du corps des preneurs, que d'aucune maligne qualité de ceste racine car quant au vomissement, il peut prouenir d'vn estomah facile & enclin à vomir, ou duquel l'orifice est trop sensible : ou de l'abondance d'excremens & humeurs mordicans contenus en iceluy, plustost que de ceste pouldre, qui fortifie & conforte l'estomach par son astrictiõ: toutesfois ne sera mal fait pour obuier à ce vomissemẽt, mesler en l'infusion de ceste pouldre quelque peu de canelle. Lon tiẽt pour asseuré que si lon veut arrester l'operation excessiue ou non excessiue de ceste pouldre, faut prendre quelque bouillon, & que le mãger retient soudainement son attraction, ce que toutesfois i'ay experimenté n'estre tousiours vray : Ie confesse bien qu'il delaisse quelque chaleur & seicheresse apres son operation, ce qu'on cognoist par la grande alteration qui demeure: mais cela luy est commun auec les autres medicamens purgatifs, lesquels tous sont chaus, mais telle chaleur se peut facilement corriger par meslange de choses froides, ioint

Iour de la prise.

Iour suyuant la prise.

Dureté de ventre.

Symptomes de l'vsage de

Arrester l'operation.

Alteration.

auſſi que telle chaleur peut auſſi toſt prouenir de l'humeur chaud & ſec, comme aux fieures ardantes, & vrayes tierces, principalement ſi le malade eſt en aage floriſſant, & d'vn temperament chaud & ſec,& en eſté, en chaude region,conſtitution d'air chaud, ſon corps maigre & greſle:en quel cas ie ne conſeillerois à perſonne vſer de ceſte poudre ſans le conſeil du docte & ſage Medecin, de crainte d'encourir vn plus grand mal . Ie confeſſe auſſi qu'elle delaiſſe vne dureté de ventre apres ſon operation, tellement qu'en ay veu pluſieurs eſtre ſix iours entiers ſans pouuoir aſſeller : mais cela luy eſt auſſi commun auec les autres medicaments purgatifs,& principalement la rhubarbe,toutesfois pour obuier à ce, prens clyſtere le iour ſuyuant, ou mange quelques bouillons ou ius de pruneaux,qui te puiſſent lubriquer le vētre.

Marques de Mechoacam. Voila, amy lecteur, ce que tu dois iuger de la racine de Mechoacam, & l'opinion qu'en dois auoir de ſes facultés, deſquelles tu te pourras bien aſſeurer, moyennant que tu recognoiſſes en elle toutes les marques de bonté qu'auons ſignalees cy deſſus, à ſçauoir,qu'elle ſoit recente, rompue en petites pieces de couleur blanche & poudreuſe, laquelle en egale quantité des autres racines ſe trouuera plus peſante: Et ſi tu en trouues quelqu'vne qui ſoit aucunement noire & artiſonnee,par là cógnoiſtras qu'elle eſt vieille, ains n'en dois vſer:elle eſt de peu de duree,& promptement ſe corrompt,ſi qu'à peine dure elle trois ans, ſi elle n'eſt cachee dans du millet, ou enueloppee de toile ciree,au poixee, ou reſinee.

LE PARTERRE OV IARDIN A FLEVRS.

Le profit, plaiſir, aſſiette, culture, & diſpoſition du Parterre. CHAP. XLVII.

Iardins à fleur. CE qui eſt le plus plaiſant & recreatif en la meratrie Françoiſe, c'eſt le iardin à fleurs, tant pour la recreation du ſeigneur à qui appartient l'heritage, comme auſſi pour les ruches des mouches à miel. C'eſt choſe louable & bien ſeante voir de ſa feneſtre beaucoup d'arpens de terre bien cultiuez, tant en prairie qu'en ſaulſaye,& terre labourable, ainſi que nous auons cy deuant propoſé:mais encore eſt-ce bien autant contempler les beaux compartimens , les gentils berceaux , & cabinets , les plaiſantes bordures de lauande,roſmarin,buys,ou autres choſes ſemblables:ouït la ioyeuſe muſique d'vne infinité d'oiſillons, qui ſans ceſſe iour & nuict deſgoiſent leur naïf & naturel ramage ſur les hayes & arbres du parterre:ſentir le bouquet pres ſoy ſi odorant,que l'odeur meſme n'y fait rien d'auantage,quand le ſeigneur du logis,apres que le Soleil leuant a donné ſur ceſte roſee tant claire & bien perlee,oit la plaiſante muſique des mouſches à miel, qui en la cueillant gracieuſement rempliſſent l'air de toute douceur & ſuauité,ſans les bordures & piqueu-

res du gracieux thym, melisse rosmarin, mariolaine, cypres, garde-robbe, & autres herbes odorantes, dont l'aspect & la veuë ne peuuent donner sinon tresgrand contentement aux personnes.

Vn parterre, comme a esté cy deuant declaré, doit estre dressé à costé du iardin potager, separé d'auec luy par le moyen d'vne grande allee, & encores d'vne haye viue, ayant trois entrees, duquel le terroir sera de semblable bonté, & receura pareille culture que le iardin potager: & comme le iardin potager a esté entouré de treilles & ieunes bordelats faictes en berceaux, & comme petites chappelles & oratoires, aussi le parterre sera circuit de berceaux faicts & appropriez de iosmin, rosmarin, buys, geneure, cyprez, saunier, cedre, rosiers, & autres singularitez, plantez premierement, & emondez selon le naturel d'vn chacun, puis arrangés auec perches de saux, ou de geneure, en forme de berceaux. Les chemins & allees seront couuertes & semees de sable delié, bien batu ou de pouldre de sieure de marbre: ou du plus delié poussier de lyais, & autres pierres de taille, ou pauees gentimens de bon carreaux & tuiles bien cuittes, ou de belles pieces de pierre, telles que sont les grez, le tout serrement & vniment applani, auec la batte faicte au propre. *Allees du Iardin.*

Le Parterre par le moyen d'vn chemin large de six pieds, sera diuisé en deux parties egales: l'vne contiẽdra les herbes & fleurs, dediees aux bouquets, chappeaux & couronnes, comme violette de Mars, œillets de Prouence, œillets de rosette, œillets d'Inde, menues pẽsees, marguerites, girofleës iaune & blanche, soucy, muguet, flãbles, ancholies, passe-velours, passe-fleur, coquelourdes, armoises, lys, & autres semblables, & pourra estre dit Iardin aux bouquets: l'autre aura toutes autres herbes odorantes, ou qui ne portent fleurs, ou si elles en portent, telles fleurs ne sont mises en bouquets seules, mais auec l'herbe entiere, comme aurosne, aluine, espargoutte, rosmarin, iosmin, mariolaine, baume, menthe, pouliot, coq, hyssoppe, lauande, basilic, sauge, sarriette, ruë, tenaisie, thym, camomille, armoise, marioleine bastarde, herbe au chat, melisse, toute-bonne, anet, marrubiũ, & autres semblables: & pourra estre nommé le Iardin aux herbes de bonne senteur. *Iardin aux bouquets.* *Iardin aux herbes de bõne senteur.*

Les herbes odorantes & fleurs à bouquets seront disposees par planches & carreaux de semblable grandeur & largeur que celles du iardin potager: d'aucunes par siege & labyrintes que lon nomme vulgairement Dædalus, faits pour le contentement & recreation de la veuë: d'autres par compartiments faits de carreaux entrelassez ou rompus auec bordures, ou sans bordures, la plus-part desquelles herbes odorantes ou à bouquets, la plus grand part desquelles, combien que naturellement, & de leur bon gré croissent sans aucun labeur & trauail du iardinier, principalement les herbes à bouquets, toutesfois celles qui reçoyuent culture seront semees, plantees, replantees, cueillies, & gardees non autrement que les herbes potageres, où toutesfois faudra auoir *Labirinthe. Dædalus.*

esgard au naturel de chacune, comme sera cy apres declaré en la particuliere description d'aucunes.

HERBES A FLEVRS OV A BOVQVETS.
CHAP. XLVIII.

Violettes de Mars,

Violettes de Mars,

LA Violette de Mars, tant simple que double, doit estre plantee de sa plante entiere. en terre bien fumee & beschee de la profondeur d'vn pied, auant les Calendes de Mars: si tu la veux semer, faire le pourras en Automne & primeverre. Sur tous ne faut planter ou semer la violette tous les ans en vn lieu mesme, autrement elle portera vne fleur iaune & de peu d'odeur. Tu feras qu'vne mesme violette retiendra toutes les couleurs des autres, sçauoir, blanche, palle, iaune & vermeille, si tu mesles ensemble les semences de toutes enfermees en vn linge, & les mets ainsi en terre bien fumee. La violette se doit cueillir au matin auant soleil leuant, & en temps non pluieux, si lon veut quelle retienne sa vertu, & ait bonne odeur.

Vertus de violettes. Coup sur la teste.

Les fleurs de violette de Mars appliquees sur le front, appaisent la douleur de teste qui prouient de trop boire, & font dormir. Qui aura receu quelque coup sur la teste, sera aucunement estourdi ny aura autre inconuenient plus grand, si incontinant apres auoir esté frapé, il boit des fleurs de violettes pilees, & continuë ce breuuage quelque temps. Lon fait syrop & conserue des fleurs de violettes, propre pour l'inflammation des poulmons, pluresiees, toux, & fieures.

Girofleés blanches, iaunes, & rouges.

Violiers, ou Girofleés blanches, iaunes, & rouges.

Girofleés blanches, iaunes & rouges demandent semblable culture que la violette de Mars, & viennent mieux contre les murailles, roits, & vieilles masures, que plantees ou cultiuees és iardins, principalement celles qui sont iaunes, lesquelles approchent plus pres d'arbrisseau que d'herbe, ayans les tiges liqueuses, dures, & fort branchues appellees des apoticaires vulgaires keyri.

La graine de giroflee pilee & beuë auec vin blanc, est souueraine pour prouoquer les mois des femmes, & pour faire accoucher celles qui sont en trauail d'enfant.

Marguerites.

Marguerites.

Il ne faut semer les Marguerittes, mais planter de mesme façon que la violette de Mars: c'est la plus petite consoulde, laquelle sans estre cultiuee se trouue aussi és prés, est appellee Bellius, Bellis ou Bellio, & des Italiens *For di primauera*: Elles fleurissent toute l'annee si on la cultiue bien.

Paralysies. Gouttes.

Les Marguerites pilees auec armoise resouldent les escrouelles. Cataplasme fait de marguerites est bon pour la paralisie, & toute

forte de gouttes. Pour les playes receues aux parties pectorales, esquelles lon ne peut mettre tentes, est bon d'aualler incontinent breuuage faict de marguerites pilees: machees guarissent les pustules de la langue & de la bouche: broyees appaisent les inflammations des geniroires: mangees en salades ou en bouillon de chair laschent le ventre.

Passe-velours.

Passe-velours, dite des Latins Amaranthus, recree plus les personnes par sa couleur que par son odeur, car il ne sent aucunement: toutesfois qui en voudra auoir en ses iardins, sera bon de le plăter en lieu sec & sablonneux. *Passeu elours*

Sa fleur humee en potage restraint le flux de ventre, les mois & fleurs blanches des femmes, appaise le crachement de sang, principalement s'il y a quelque veine rompue és poulmons ou parties pectorales. Sa fleur trempee en eau ou vin blanc l'espace d'vne heure, rend couleur de vin rouge, duquel on se peut aider à tromper les febricitans, qui ne se peuuent abstenir de vin. *Fleurs blanches des femmes.*

Ancholies.

Ancholies tant simples que doubles se demandent en terre grasse & bien amendee: les Latins les appellent Calatiana, & le vulgaire François des chaussons. *Ancholies.*

Leurs fleurs meslees auec farine de froument, font vn fort bon cataplasme pour les gratelles, & autre sorte de galles, mesme leurs racines cuictes en vin blanc à la consomption de la moitié, & vn linge trempé en icelle appliqué sur la rongne & gratelles les guarit: leurs racines cuictes en vin, & prises en potion, guerissent toutes rompures des parties interieures du corps, purgent les poulmons vlcerez & crachemens de sang: broyees & moulues en forme de farine beuës en vin, le poids d'vn escu auec deux ou trois grains de safran proffitent merueilleusement à la iaunisse, si soudain on se fait couurir: les mesmes vertus a leau distillee de leurs fleurs: le suc tiré de leurs racines & feuilles appliqué sur les playes, les consolide incontinét: vn pessaire imbibé de ce suc prouoque les fleurs des femmes, & tire leur fruict mort instillé dans l'oreille en laquelle y auroit entré ou puces ou vermine, les fait mourir. *Oillets.*

Oillets de Prouuence de Rosette, & d'Inde.

Oillets de toute sorte, que lon trouue de cinq especes, en Latin dites veltonica altilis, ou ocellus, ou caryophyllon, se sement rarement, mais plus souuent sont plantés de leur racine, ou des branches tirees de leur plante: la racine sera plantee au commencement d'Automne en terre bien grasse, & mise en pots de terre, à fin qu'elle puisse estre à couuert durant l'hyuer pour crainte des gelees, l'esté venu, auant que la grande plante ayt ietté ses boutons, lon en pourra tirer plusieurs menues branches d'alentour du pied, quasi pour en peupler vn carreau & en faire nouuelles plantes.

Oeillets ayãs la senteur de clou de girofle.

Tu donneras aux œillets senteur de clou de girofle, si à l'entour de leur racine tu appliques vn clou de girofle battu. Pareillement tu rendras leurs fleurs belles, larges, plus plaisantes & odorantes, si tu emondes souuent leurs fueilles, besches & arrouses soigneusement leur terre : aussi tels œillets sont appellez communement œillets de Prouence, du lieu ou les œillets ainsi cultiues prouiennent larges, touffus & amples : ceux qui n'ont les fleurs tant larges ny odorantes, & ne sont tant diligemment cultiuez, sont nommez œillets de rosetre.

Oillets de Prouence. *Oeillets de rosette.*

Les fleurs d'œillets de Prouence, mesme leur racine sont souueraines contre la peste. Et pour ceste cause ceux qui sont bien aduisez en temps de peste font conserue ou vinaigre des fleurs d'œillets, pour se garder du mauuais air.

Oeillets d'Inde.

L'œillet d'Inde ou de Turquie, appellé des Latins *Petilius flos*, ou *ocellus Indicus*, & des Italiens beluedere, iaçoit qu'il ne refuse aucune terre, toutesfois si tu le plantes de sa plante ou de ses branches, ou semes en terre grasse & bien fumee, principalement au commencement de Iuillet, il croistra en telle hauteur qu'il degenerera quasi en arbre, & iettera de sa tige plusieurs rameaux, à la maniere d'vn arbre ou arbrisseau, & par mesme moyen produira des fleurs durables iusques en hyuer,

Oeillets d'Inde engendrent mal de teste & mauuais air.

Qui sera soigneux de sa santé, ne doit sentir la fleur d'œillets d'Inde: car son odeur excite douleur de teste, & eslourdissement, & donne occasion du haut mal: mesmes, qui est le plus dangereux, lon a trouué par experience qu'il engendre le mauuais air : aussi les Medecins defendent sur tout de fleurer les œillets d'Inde en temps de peste : d'autant que sa fleur est fort venimeuse, & de temperament fort semblable à la cigue: ce qu'on peut congnoistre par son odeur ingrate, tresforte & puante. Qu'ainsi soit qu'il soit venimeux, ie donnay quelquesfois à manger à vn chat des fleurs d'œillets d'Inde broiees auec fourmage, il en deuint fort enflé, & peu de temps apres mourut : ie vis aussi vn ieune enfant, lequel apres auoir mis ces fleurs en sa bouche, la bouche & leures luy enflerent, & vn iour ou deux apres deuint fort rongneux.

Oeillets sauuages.

Oeillets sauuages tant blancs que rouges, encor qu'ils croissent aux bords des champs & le long des voyes, se peuuent toutesfois planter au iardin, lesquels s'ilz sont replantez souuent acquerront fleurs doubles.

Leur semence, fleurs, & l'herbe entiere proffite contre les piqueures de scorpion : & de fait ont si grande vertu en cest endroit que l'herbe seule iettee deuant les scorpions, leur oste la vertu de nuire: leur semence prise à la quantité de deux drachmes purge les humeurs chaudes & bilieuses.

Violettes de Damas

Violettes de damas.

Violettes de Damas ont feuilles grandes, noirastres, crenees tour à

l'entour, & larges, les fleurs blanches & incarnates, & de figure semblable à la giroflee : elles croissent aucunesfois de telle hauteur qu'elles degenerent en arbre.

Barbe de bouc.

Barbe de bouc, pour auoir ses fleurs belles, doubles & pleines, demande vn terroir gras & humide. Ses fleurs s'ouurent au Soleil leuant, & se ferment au midy: Sa racine bouillie en eau & beuë appaise les douleurs & pointure du costé, prise en forme de lohoch auec sirop violat ayde fort aux asthmatiques & pluretiques : cuitte en eau & confite en succre est vn singulier preseruatif contre la peste, poisons, venins & piqueures mortelles : le suc ou eau distilee de ceste herbe guarist les playes recentes, si vous y trempez des linges pour appliquer sur les playes : lon employe la racine de ceste herbe, que d'aucuns appellent serquify, en salades aux tables friandes, icelle bouillie dans le pot auec veau & mouton, puis accoustree en deux plats auec beurre & peu de vinaigre. *Barbe de bouc.*

Violettes de Marie.

Violettes de Marie, pour la beauté de leurs fleurs meritent d'estre semees en terre grasse, & bien labouree. *Violette de marie.*

Leurs fleurs sont propres à faire gargarismes pour les inflammations & vlceres de la bouche.

Grand muguet.

Le grand Muguet, que les Latins appellent Ephemeron, ou Lilium conuallium encor qu'il croisse aux bois ombrageux: toutesfois il merite d'estre cultiué aux iardins, tant pour la beauté de ses belles fleurettes blanches comme neige, d'odeur fort amiable, approchant aux lys, que pour ses vertus: parce que l'eau distilee de ses fleurs auec vin genereux, fait recouurer la parole aux appoplectiques : elle proffite aussi aux paralytiques, aux gouttes, & aux cœurs faillis. *Grand muguet.*

Lys destang.

Le Nenuphar ou lys d'estang, tant blanc que iaune, demande lieu aquatique & marescageux : aussi le voyons nous croistre és viuiers & estangs. *Nenuphar.*

La racine de Nenuphar blanc, cuicte en gros vin rouge & beuë, arreste le flux blanc des femmes: Ses fleurs, racines & graine, tant en decoction qu'en conserues, sont singulieres pour faire dormir & rendre les personnes chastes.

Hyacinthe.

Le vaciet ou Hyacinthe vient fort bien en terre sablonneuse.
Sa racine & graine cuitte en vin & beuë, appaise le flux de ventre. *Vaciet.*

Narcissus.

Le Narcissus, ainsi dit d'vn mot Grec, à cause que par son odeur presentee au nez elle excite vn endormissement & estourdissement, veut estre semé en terroir gras, humide, & air chaud, aussi croist-il en abondance au païs de Languedoc, Italie, et fort peu en ce païs. *Narcissus.*

Sa racine bouillie ou rostie, prise en viande ou breuuage fait vomir : icelle broyee auec quelque peu de miel, & appliquee guarist les bruslures : o ste les lentiles & taches du visage, meslee auec graine d'ortie.

Flambes.

Flambes.

Flambes, dites en Latin vulgaire *gladiolus*, dont est yssu le mot François glay, tant bleuës que blanches, veulent estre plantees des plantes recentes au mois de Mars iusques en Auril, ou de chastreure de flambes, pourueu qu'ils ayent racines: iamais semees: & ne demandent grande culture. Leurs fleurs sont en ce differenres d'auec celles du Soucy, par ce que celles du Soucy s'ouurent à la lueur du Soleil, & celles des flambes se ferment, & s'ouurent seulemēt en temps froid & humide, Ses racines doyuent estre arrachees de terre, au commencement du Printemps, pour estre de bonne odeur, puis seichees à l'ombre du Soleil. Aucuns pour oster ceste humidité superflue, qui les rend subiettes à estre rongees de vers, tant dans la rerre, que hors de terre, les font tremper en l'exiue, puis les seichent, & ainsi s'en seruent pour donner bonne odeur au linge & habillements.

Odeur.

Vertus des flambes. *Goutte sciatique.* *Vlceres.* *Hydropisie.*

Le ius de leurs racines mis en clystere, mitige la douleur de la goutte sçiatique. La racine deseichee & mise en pouldre, nettoye & fait cōsolider les vlceres caues & sordides: tenue dedās la bouche fait l'haleine bonne: mise parmy les habits, les contregarde de toute vermine, & leur donne senteur plaisante : Le ius de sa racine pris par la bouche à plusieurs fois, euacue les eaux des hydropiques, principalement si on le prend meslé auec iaune d'œuf à demi cuit. Sa racine meslee auec la racine d'ellebore, & deux fois autant de miel, efface les lentilles, rougeoles, & toute tache de visage induicte dessus. La decoction de sa racine deliure les opilations causees d'humeur crasse, prouoque l'vrine, fait mourir les vers, & pousse le calcul: les Italiens font confiture de ceste racine toute recente auec sucre ou miel, & en vsent pour tous les effects susdits: lon fait vne huyle de ses fleurs trēpees en huile, qui a vertu de resoudre, emolir, d'appaiser les douleurs froides des gouttes.

Lys.

Lys.

Les lys doiuent estre plantez au mois de Mars & Auril, en ces païs, & és païs chauds d'Octobre & de Nouembre, tant blanc que orégé, en terre grasse & bien houee: tu donneras telles couleur à leurs fleurs que tu voudras, si auant que les planter, tu maceres leur racine en telle substance coulouree qu'il te semblera, puis arrouses la racine plantee dans la fossette de la mesme liqueur, en ceste sorte, on dit que les fleurs de lys prouiennent rouges & purpurees, si leur racine auant qu'estre plantee, est trempee en lie de vin rouge, ou en cinnabre destrempé, puis de la mesme lie arrousee en la fosse où elle sera plantee. Ou bien quand le lys est en fleur au mois de Iuin, faut en prendre dix ou douze plantes, les lier ensemble, & pendre à la fumee, car elles

Lys de diuerses couleurs. *Lys rouge.*

ietteront petites racines semblables aux ails sauuages : Et quand le temps de les planter sera venu, qui est au mois de Mars & Apuril, mettez tremper icelles plãtes en lie de vin vermeil iusques à ce qu'elles soyent bien teinctes, & ayent la couleur rouge quand vous les tirerez:puis plantez les en fossettes bien arrangees, & les arrousez suffisamment de ladite lie:par ce moyen les lys qui en viendrôt apporteront fleurs purpurees. Vous aurez semblablement des lys recents toute l'annee,si auant qu'ils soyent ouuerts,vous les cueillez, puis les enfermez en quelque bouteille ou vaisseau bien estouppé,afin qu'ils n'ayent de l'air. Ou bien enfermez-les en quelque vaisseau faict de bois de chesne bien poissé,afin que l'eau n'y puisse penetrer, & plongez le vaisseau en vn puits ou cisterne, ou eau courante:ils se garderont ainsi recents toute l'annee. Et si quelques fois durant l'annee vous en voulez vser, mettez-les au Soleil,à fin que par la chaleur du Soleil ils se puissent ouurir.Et à fin que les lys apportent fleurs en diuers temps, quand vous planterez leurs racines , vous planterez les vnes douze doigts dans terre, les autres huit,& les auares quatre , & vous aurez des lys longuement. *Lis purpurés* *Lys recents.* *Fleurs de lys en têps diuers.*

Cataplasme faict auec racine d'oignon de lys, graisse de porc , & huile de camamille, fait apostumer les bubons. Onguent faict desdites racines, huile d'amẽdes ameres, & cire blanche,a singuliere vertu pour polir & nettoyer la face , & oster les rides du visage des femmes.Eau distilee par alambic des fleurs de lys,oste les rides du visage des femmes, & leur apporte vne blancheur incroyable. La racine bouillue, ou cuitte entre les cendres chaudes, & pilee auec huyle d'oliue, est vn remede singulier contre toute sorte de bruslure , tant de feu que d'eau. Elle cuitte auec ails,& pilee en lie de vin rouge, rẽd la couleur nette aux femmes qui sont mal coulourees apres leur couche,si de ceste meslenge les soirs elles se frottent le visage , & au matin elles le lauent auec eau d'orge. Ceste racine cuitte & pistee auec vieil oing , appliquee sur les cloux des pieds,les resoult totalement, moyennant qu'elle y demeure trois iours entiers:l'eau distillee de ses fleurs auec vn peu de saffran & de cassia odorente faict accoucher les femmes qui sont en trauail,& pousse hors l'arrierefaix:l'huile qui est faite de ses fleurs par infusion proffite à remollir les duretez : si vous en frottez auec huile de semence de lin les parties honteuses , & que par dessus le ventre vous appliquez de la laine trempee en ces huiles , les femmes qui sont en trauail receuront grand allegement. *Vertus de lys.* *Rides.* *Eau de lys.* *Brusleure.* *Teinct poli.*

Menues pensees.

Menues pensees,autrement dites Herbes de la Trinité,ou violettes d'Automne , demandent lieu sec & sablonneux , sont plantees au Printemps , & portent fleurs durables iusques en Automne , voire iusques en hyuer:moyennant qu'elles soyent souuent arrousees , & diligemment cultiuees. *Menues pensees.*

Vertus. *Playes.* Les feuilles ou ius de menues pensees, prises par la bouche, ou appliquees par dehors, sont singulieres pour glutiner les playes : les fleurs de menues pensees bouillies & beues appaisent le mal caduc des enfans quand ils escument: les mesmes fleurs bouillies auec leurs herbes & beues, nettoyent les poulmons & poictrine, & proffitent aux fieures & inflammations interieures. Leurs feuilles deseichees & *Boyau aualé.* mises en pouldre, beues auecques vin vermeil à la quantité d'une demie cuilleree, ont grande vertu pour restraindre le boyau aualé.

HERBES DE BONNE SENTEVR.

CHAP. LII.

Basilic.

Basilic. LE Basilic tant grand que petit, est semé en Auril & May en terre grasse: & prouient subitement, si incontinent apres qu'il aura esté semé, est arrousé d'eau quelque peu chaude: on le peut aussi semer en Automne, & la semence se veut abbreuer en vinaigre, duquel s'il est arrousé tant soit peu, il viẽdra en brãches. Si tu le semes en terre seiche & exposee au Soleil, incõtinent se chãgera ou en serpolet, ou en cresson. Dés qu'il est semé, il faut trainer par dessus sa terre quelque rouleau, pour l'affermir: car si la terre demeure veule, la semence se corrompra facilemẽt. Il le faut arrouser à l'heure de midy, au contraire des autres herbes qui veulent estre arrousees au matin ou au soir. Pour le faire grandir, il est bon de l'esmonder souuent auec les doigts, non auec instrument de fer. Lon dit *Maledictiõs proffitent au basilic.* chose admirable du basilic, qu'il croist plus beau & plus haut s'il est semé auec maledictions & iniures: outre qu'il y a haine tresgrande *Haine entre l'ambre & basilic.* entre l'ambre & le basilic : car au lieu que l'ambre par son attouchement attire à soy toute sorte de pailles, il chasse loing de soy les feuilles & tiges du basilic.

L'odeur du basilic engendre douleur & scorpions en la teste. Ceux qui sont subiects au mal de teste, ou qui craignent d'en estre affligés, doyuẽt du tout euiter l'odeur du basilic: car en son odeur engẽdre douleur & pesanteur de teste, voire quelquefois fait naistre au cerueau des petits vermisseaux semblables aux scorpions : ce que *M. I. Houlier.* nous lisons estre aduenu de nostre temps à vn Italien (comme tesmoigne M. Houlier, docteur en medecine, au commencement de sa Pratique) auquel la frequente odeur du basilic engendra au cerueau vn scorpion, qui luy apporta douleurs vehementes de teste, & à la parfin *Enfãter sans douleur.* la mort. La plus grande vertu que pourroit auoir ceste herbe, est que la femme qui trauaille à enfanter, si elle tient en sa main vne racine de basilic auec vne plume d'arondelle, elle enfantera incontinent sans douleur.

Rhue.

La rhue tant domestique que sauuage, n'aime point lieu humide, ny

froid, ny engraissé de beaucoup de fien, mais sec & chaud, sans vent, & où le Soleil luit beaucoup, à raison dequoy durant l'hyuer la faut couurir de cédres: car par la naturelle chaleur des cendres elle resiste au froid. On la peut semer en Mars, Aoust & Septembre, iaçoit quelle vienne mieux plantee de racines ou de branches, que semee. Quād elle enuieillist, elle degenere en bois: parquoy deux fois l'an luy faut coupper la tige iusques à la racine, pour luy renouueler sa ieunesse: ne faut permettre, s'il est possible, quelle fleurisse: car si elle fleurit, elle en desseiche plustost. Lon dit chose admirable de ceste herbe, que si la femme qui aura mal versé de son corps, ou qui aura ses mois, touche ceste plante, ou en approche tant soit peu, incōtinent elle meurt. *Notez, femmes.*

Pour faire qu'elle vienne belle, & ayt vn odeur plus plaisant, la faut planter sous l'ombre d'vn figuier, ou l'enter en l'escorce d'vn figuier: car la tepidité & douceur du figuier tempere l'accrimonie de la rhue. L'on dit aussi que la rhue en viendra plus belle, si on fiche ses branches dans vne febue ou oignon, & qu'on les plante ainsi. L'on dict semblablement qu'elle en croist plus belle, si en la semant ou plantant on vse de maledictions & iniures. Or d'autant que la rhue est amie du figuier, d'autant elle est ennemie de la ciguë, aussi les iardiniers, quand ils veulent arracher la rhue, de crainte qu'ils ne se blessent les mains, ils frottent leurs mains de ius de cigue. *Rhue belle. Maledictiōs proffite à la rhue. Rhue & ciguë ennemies.*

La rhue sauuage est de plus grande vertu que la domestique, aussi est elle d'vn odeur plus mal plaisant & fort dangereux à sentir: mesmement d'vne vapeur si acre, que si l'approchez tant soit peu de vostre visage elle vous y excitera vn feu volant. La semence de l'vne & de l'autre, par sa vapeur chaude & seiche, deseiche la semence, ains rend les hōmes sterilles: la mesme semence en decoction proffite aux gouttes & aux humiditez de l'amatry.

La rhue a vertu singuliere contre toute sorte de venin. Aussi nous lisons que le Roy Mithridates auoit coustume d'vser d'vn opiate fait de vingt feuilles de rhue, deux figues seiches, & deux vieilles noix, auec bien peu de sel, pour se preseruer contre toutes poisons. Pour ce regard lon doit planter és iardins & pres des estables à brebis, volailles, & autre bestial, grande quantité de rhue: car les serpens, lezards, & autres bestes veneneuses n'approchent point plus pres de la rhue que son ombre s'espand. Mesme lon tient par experience, que pour chasser les chats & foines des pouillaliers & coulombiers, rien n'est meilleur que de mettre à leur entree ou a l'entour d'iceux quantité de rhue: & que pour deliurer quelque lieu de pulces & punaises, est bon d'arrouser le lieu d'eau, espandue auec vn rameau de rhue. En temps de peste ce n'est le meilleur approcher du nez la rhue (comme nous voyons faire coustumierement à plusieurs personnes) par ce que son acrimonie cause vn ardeur & excotiation en la partie où elle touche: toutesfois pour attirer le venin d'vn bubon ou charbon pestilential, rien n'est plus singulier que d'appliquer dessus cataplasme *Opiate du Roy Mithridates pour la peste. Rhue ennemie des venins & poisons. Rhue ennemie des chats & foines. N'approcher la rhue pres du nez. Bubon ou charbon pestilentiel.*

faict de feuilles de rhue pilees auec leuain, graisse de porc, oignons, figues : chaux viue, sauon, cantharides, & bien peu de theriaque. Qui aura mangé de la cigue, ceruse, mandragore, pauot noir, ou de quelques autres herbes, qui par leur grand'froideur rendét les personnes endormis & stupides, pour se deliurer de ce danger, faut aualler le ius de rhue, ou de vin où elle aura bouilli. Eau distilee de rhue infusee en partie egale de vin & d'eau rose, est souueraine pour le mal des yeux.

Stupidité.

Mal des yeux

Menthe.

Menthe.

Toute Menthe, soit satiue, soit sauuage, ne veut point terre fumee, ny grasse, ny exposee au Soleil, plutost humide ou pres des eaux, au defaut dequoy la faut assiduement arrouser, autrement elle se meurt: elle est semee plus souuent que plantee : si plantee, soit plantee de racines ou de branches, en Automne, ou au Printemps, principalement à l'equinoxe. Qui aura defaut de sa graine pour semer, pourra en son lieu semer de la graine de menthe des champs, en tournant contre terre le bout aigu de la graine, pour luy dompter son naturel champestre. Quand elle a creu, ne la faut toucher auec ferrement aucun, autrement elle mouroit. Et ne se faut soucier de la semer tous les ans, car sans semer ou planter elle reuient en grande fertilité.

Vertus de la menthe.

Menthe pilee & appliquee sur les mammelles par trop rendues & pleines de laict, les amollist, & empesche la coagulation du laict: Pilee auec sel, est bonne sur les morsures de chien enragé: pilee & mise en cataplasme conforte l'estomach debile, & aide à la digestion: deux ou trois brins de Menthe beus auec ius de grenades appaise le hocquet, vomissement, & passion cholerique. Elle est souueraine pour rendre le flairement & sentiment à ceux qui l'ont perdu, moyennant qu'on la presente souuent au nez. Sa feuille deseichee & mise en poudre, beuë auec vin blanc fait mourir les vers des petits enfans. Ceux qui aiment le laict, doyuent incontinent apres qu'ils en ont mangé, mascher feuilles de Menthe pour empescher que le laict se caille en leur estomach : car la Menthe a ceste vertu d'empescher la coagulation du laict, mesme de contregarder le fromage de toute corruptió & pourriture, si on l'arrouse de ius ou de decoction de Menthe. Appliquee sur le front appaise la douleur de teste froide. L'eau distillee de toute l'herbe au bain de Marie dans alambic de voire prise la quantité de quatre onces arreste le flux de sang par le nez, ce qui est admirable: ceux qui veulent viure chastement ne doyuent flairer ny manger de la menthe: à raison dequoy anciennement lon defendoit aux Capitaines de guerre manger de la menthe.

Vers.

Coagulation de laict.

Garder fromages.

Calament.

Calament.

Calament, autrement dit Mentastre, demande semblable terroir que la menthe: aussi le voyons nous croistre en terroir non labouré prés des chemins passans, & hayes. Il prouoque les mois des femmes, soit pris par la bouche ou par fomentation, auec telle violence que

les femmes n'en doyuent se seruir si elles sont en doute d'estre grosses: il est singulier en fomentation pour les douleurs d'estomach, coliques, gouttes: son jus pris par la bouche fait mourir les vers: instillé dedans l'oreille y fait mourir aussi les vers.

Thym.

Le Thym tant de Candie que commun, vient mieux planté que semé, & demãde vn lieu exposé au Soleil, marin & maigre, & se doit planter à la my-Mars, en terre bien labouree, à ce que ses plantes plustost puissent prendre: mesmes à fin qu'il puisse croistre beau & bien touffu, sera bon d'arrouser souuent sa plante d'eau où aura trempé vn iour entier du Thym sec concassé. Si lon en veut retenir de la graine, faut en amasser les fleurs esquelles elle est contenue, & n'en peut estre separee. *Thym.* *Beau thym.* *Graine de thym.*

Cataplasme faict de Thym cuict en vin, appaise la douleur de la goutte sciatique, des ventositez du ventre, & de l'amarry. Le flairement de Thym est souuerain pour exciter ceux qui sont pris du haut mal, mesme pour les en preseruer, est bon d'enuironner leur lict de feuilles de thym: l'vsage frequent de thym auec vin ou laict clair, est proffitable aux melancholiques. *Vertus de thym.* *Haut mal.*

Thymbre.

Thymbre ne demande lieu gras, fumé ny cultiuè, mais descouuert & exposé au Soleil, pierreux & leger. *Thymbre,*

Le Thym, comme aussi le Thymbre sont propres pour nourrir les mousches à miel, & pour les confitures & assaisonnements des viandes: aussi on les appelle herbes fines.

Origan.

L'Origan, autrement dit Marjolaine bastarde, aime la terre aspre, pierreuse, & cailloüeuse, foible & meuble: demande toutesfois d'estre fumé & arrousé, iusques à tant qu'il ayt prié sa naissance & grandeur: combien qu'on le voye venir & croistre en plusieurs endroits sans arrouser ne fumer. Il se peut replanter de petits reiettons, & le bas contremont, à fin qu'il reiette de nouueau, & semer de sa graine, laquelle d'autant qu'elle sera plus vieille, d'autant plustost sortira hors de terre, encore que l'Origan ne se monstre plustost que le trentiéme iour ou quarantiéme apres sa semoison: en plusieurs lieux on le seme aupres des mousches à miel: pource qu'elles s'y chargent volontiers, & en font miel singulier. *Origan.*

L'Origan cuit en vin, & mis sur les reins, oste & dissout la difficulté d'vriner: Cuit en vin & beu, proffite aux bestes venimeuses, ou piqueures de scorpion & araignes. Cataplasme faict d'Origan & farine d'orge cuit ensemble, resout les parotides. Sa decoction est bonne pour conforter les nerfs & parties lassees & debiles: la graine d'iceluy beuë auec vin, prepare & dispose la femme à conceuoir: les fleurs & feuilles dudit Orignan seichees au feu sur vn test de terre, estans enueloppees bien chaudemét en vn drappeau, appliquees sur la teste, *Vertus d'Origan.* *Parotides.* *Nerfs lassez.*

& icelle tenant bien affublee, guariſſent du rheume cauſé de froid.

Hyſſope.

Hyſſope. Hyſſope ne demande le lieu gras ne fumé, mais deſcouuert & expoſé au Soleil: on la peut planter & ſemer enuiron l'equinoxe du temps nouueau. On la doit tondre au mois d'Aouſt & la faire ſeicher pour les potages d'hyuer.

Vertus d'hyſſope. Poulmons. Entre ſes vertus principales, elle ſert beaucoup pour les affections des poulmons, & pour prouoquer les mois aux femmes, ſi on en fait des boüillós pour humer au matin à ieun. Lon dit que le ſyrop d'hyſſope, pris ſouuentesfois auec quatre fois autant d'eau de parietaire, fait vuider force grauelle & calcul des reins: *Grauelle & calcul.* Hyſſope auec figues, rhue & miel boüillies enſemble en eau, & beuë, proffite aux courtes haleines, vieilles & difficiles toux. Pilee auec ſel, cumin & miel, appliquee, guariſt les piqueures de ſerpent: pilee auec huile, frottee fait mourir les pouls: pilules faictes d'hyſſope, marrouchoum, & racines de piuoine, guariſſent le mal caduc à la longue.

Sarriette.

Sarriette. La Sarriette doit eſtre plantee ou ſemee en lieu ny gras ny fumé, mais expoſé au Soleil: car ſouuent on la void croiſtre de ſoy-meſme és lieux maigres & pres de la mer. Elle vient plus gracieuſe & de meilleur gouſt, ſi elle eſt ſemee parmy les oignons: Elle eſt fort propre à ſaulſes aux viandes.

Vertus de ſarriette. Endormiſſement. Gouttes ſciatiques. Ses feuilles & fleurs miſes ſur la teſte en forme de chappeau ou couronne, eſueillent les endormis. Cataplaſme faict de Sarriette & de farine de froument guariſt les gouttes ſciatiques.

Coriandre.

Coriandre. La Coriandre compatiſt aſſez auec toute ſorte de terre, toutesfois en terre graſſe & neufue elle vient trop plus abondammét, & recherche l'air chaud: auſſi celle qui croiſt en lieu ſoleyé, excede en bonté celle qui vient és ombrages. Quand tu la voudras ſemer, eſlis la graine plus vieille que tu pourras: car tant plus ſera elle vieille, tant meilleure ſera, moyennant qu'elle ne ſoit rancide & moiſie: ſemes la auſſi en terre graſſe & humide, & ne neglige pas toutesfois le maigre terroir: & pour la faire bien toſt leuer, faut deux iours auant la ſemer faire tremper la graine en eau. S'il faut fumer la terre où elle ſera ſemee, ce ſera de fiens de brebis ou de cheure ſur tout autre.

Vertus de coriandre. Son vſage exceſſif apporte douleur de teſte & troublement de cerueau, mangé apres le repas conforte la digeſtion, & diſſipe les vents, *Digeſtion. Vents.* moyennant qu'elle ſoit preparee: le moyen de la preparer eſt, la faut bien ſeicher, ietter deſſus fort bon vin & vinaigre meſlez enſemble, & la laiſſer ainſi tremper l'eſpace de vingt quatre heures, puis la ſeicher & la garder pour l'vſage de medecine: pilee en vinaigre, & eſpandue par deſſus la chair, la garde de ſe corrompre. *Garde de chair.* Elle prouoque les mois aux femmes, & dit-on qu'autant de grains que la femme en aualle auec vin blanc, autant de iours elle a ſes mois. *Prouoquer les menſtrues.* Sa graine beuë auec

jus de grenade, fait mourir les vers des petits enfans : Son jus auec ceruse, escume d'argent, vinaigre & huile rosat, guarist le feu volant, & toutes rougeurs : sa graine trituree en vinaigre garde la chair de se corrompre en esté. *Vers.*

Sauge.

La Sauge tant petite & franche que grande, se plante de branche torse au pied, & de racine au Printemps & Automne, elle se seme aussi en mesme temps: sa racine se resiouit d'estre entouree de cendre de lexiue. Il la faut planter pres la rhue pour la defendre des serpens & lezards qui ont coustume de faire leur giste pres la Sauge, comme lon peut cognoistre par ses feuilles, qui ont souuentesfois leurs sommitez toutes flestries & seichees pour auoir esté touchees & halenees des serpents. La sauge ne refuse aucun air chaud ou froid, combien que de sa nature elle vient en terre sterile, pierreuse, & mal conditionnee: si bien qu'en certains endroits d'Espaigne les montaignes en sont peuplees, & les villages prochains ne bruslent d'autre bois. Ce pendant pour estre belle, elle veut estre bien houëe à l'entour, & tenuë nette de feuilles & rameaux qui sont gastez. *Sauge.*

Elle a vne vertu singuliere pour conforter les nerfs foulez & debiles, & pour ce regard lon fait vin de Sauge pour boire, & fomentation auec decoction de sauge pour le tremblement des mains & d'autres parties. Elle conforte l'amarry, receu par bas en parfum: arreste par tel parfum les fleurs blanches aux femmes: celles qui ne peuuent porter leurs enfans à terme, & auortent pour legere cause, doyuent le plus souuent au matin manger quelques feuilles de sauge: car elle contient, fait viure & fortifie l'enfant, rend les femmes fort fertiles. C'est pourquoy les Egyptiens apres grande mortalité, contraignoyent les femmes de boire jus de Sauge auec vn peu de sel, se tenans quatre iours sans auoir affaire à leurs maris, puis habiter auec iceux, à fin de conceuoir & produire force enfans. Pour exciter l'appetit & nettoyer l'estomach plein de mauuais humeurs, faut souuent vser de Sauge en ses potages, & autrement : elle allege les douleurs de teste, & nettoye les dents & genciues : fait bonne haleine, cuitte en vin: son eau distillee esclarcist la veuë. La conserue de fleurs de Sauge a les mesmes vertus. *Vertus de Sauge. Nerfs foulés. Tremblemẽt des parties. Nettoyer l'estomach.*

Pyment.

Le Pyment que les Latins appellent *Botrys*, demande terroir sablonneux & sec, ou terroir aquatique, mais qui soit glaireux : aussi nous le voyons croistre és torrents rauissants : vne fois semé n'est besoing estre semé par apres : car il reuient tous les ans plus que lon ne veut, & vient quasi en arbrisseau. *Pyment.*

Il approche fort aux vertus du Thym, à sçauoir bon à la retention des mois des femmes, & de l'vrine: estãt sec mis en garderobbes donne aux vestements vn odeur gracieux, & les preserue de vermine. Sa decoction auec regalisse, proffite infiniment aux courtes haleines,

asthmatiques, y adioustant vn peu de succre ou syrop violat, & encor d'auantage à ceux qui crachent de la bouë, à la charge qu'on en vse long temps: Son herbe fricassee sur vne tuille ardante, arrousee de vin de maluoisie, & appliquee sur le ventre, appaise les douleurs de matrice, encor d'auantage si vous y adioustez feuille d'armoise, fleurs de camomile, le tout fricassé auec huile de lys & iaunes d'œufs.

Marrube.

Marrube. Le Marrube, dit en Latin *Marrubium*, ou *Praßium*, tant noir que blanc, vient en toute terre, & plustost incultiuee que bien labouree, aussi le voyez vous croistre pres des murailles, hayes, voyes, & aux bords des champs: vray est que le sauuage demande les lieux aquatiques, comme fosses, ruisseaux, & lieux bas & humides.

Il est fort bon en decoction pour la toux & difficulté d'haleine, d'autant qu'il nettoye les poulmons, & fait cracher: il prouoque les mois aux femmes, & fait sortir l'arrierefaix.

Aluine.

Aluine. Aluine, ou Absinthe Rommaine, ou Pontique, marine, & vulgaire, n'est tant semee ou plantee pour son odeur, que pource qu'elle est vtile pour la santé. La Rommaine vient en lieu sablonneux : la marine en terre salee & cendreuse: la vulgaire en lieu montaigneux, pierreux, sec & mal cultiué: pour la planter faut tordre ses racines.

Vertus d'Aluine. Foible estomach. L'Aluine entre ses autres vertus quasi infinies & admirables, conforte principalement l'estomach chargé d'humeur bilieux, non pituiteux, & pour ce regard lon en fait du vin appellé Vin d'aluine. La decoction de la racine du Chien-dent auec les sommitez d'Aluine, guarist la iaunisse. *Iaunisse. Hydropisie.* Conserue de ses sommitez faicte d'vne liure d'icelles & de trois liures de succre, guarist l'hydropisie inueteree & du tout deploree, si on en vse souuent apres auoir esté purgé: garde aussi d'enyurer: est contrepoison à ceux qui ont mangé des champignons venimeux, ou auallé quelque venim, principalemenr de la cyguë aux morsures & piqueures d'araignes, & autres bestes venimeuses. *Vers. Noircir cheueux.* Le jus meslé auec noyaux de pesches, fait mourir les vers. Ses feuilles mises en cendres, & meslees auec onguent rosat noircissent les cheueux: Les feuilles mises aux garderobbes, contregardent les vestemens: chassent aussi les mousches & mouscherons.

Auronne.

Auronne. Auronne, autrement dite Garderobbe, vient mieux d'estre plantee de sa racine ou iettons, que semee de sa graine. Elle ne peut endurer ny trop grand froid, ny trop grande chaleur, & pource la faut planter en quelque lieu du iardin qui soit temperé.

Vertus d'Auronne. Sa semence le poids d'vn escu pilee auec quelques vnes de ses feuilles en vin blanc, en y adioustant vne noix vieille, & vn peu de bol Armene, le tout passé, coulé & beu, est vn singulier breuuage contre *Peste. Poison. Frissons de fieure.* la peste, & toute sorte de poison. Ses sommitez & fleurs bien battues & pilees en huile, reduites en forme de liniment, seruent à faire pas-

fer les friſſons de toute fieure, ſi lon en frotte la plante des pieds, poignets, & eſpine du dos des febricitans. L'Auronne tant appliquee par dehors, que priſe par dedãs, fait mourir les vers des petits enfans. Vray eſt que Galien defend, que d'autant qu'il eſt ennemy de l'eſtomach, lon n'en vſe par la bouche. *Vers.*

Roſmarin.

Roſmarin aime principalement le terroir gras mediocrement: viêt en tout air: mais mieux aux coſtes de la mer, dont il a pris le nom, qu'autre part. Il doit eſtre planté au renouueau, & Automne, de racines ou de branches torſes fichees en terre, & en lieu chaud, ou pour le moins expoſé au Soleil, & non trop humide ne ſubiect au vent de Bize, à cauſeque ceſte plante ne peut gueres endurer la froideur: pour ce la faut planter ſur le Midy contre quelque muraille, & le bon planter eſt quand il veut poindre, & de petits ieunes brins, trois doigts auant en terre, & foulant la terre par deſſus: ou d'vne partie de la touffe d'iceluy, lequel par apres eſtant aydé de la ſarfoüe, ſe peuple & maintient frais, n'eſtant beſoing de l'arrouſer, ſi n'eſt au planter, ſi la terre eſt graſſe: toutesfois ſi l'arrouſez, il en ſera plus fourny, & fleurira d'auantage. Tandis qu'il eſt ieune, il veut eſtre diligemment ſarclé & emõdé: il ne demande aucun fien, ains du terrau, & eſtre chauſſé de bonne terre: la lie de vin & les briſeures de bricque, miſes au pied d'iceluy ſous terre, le font merueilleuſement croiſtre. Il y a deux ſortes de roſmarin, dont l'vne porte ſemence, l'autre non. Aucuns le plantent à foiſon aupres des ruches, parce qu'il a la fleur haſtiue, & parce que les mouſches à miel s'y ayment beaucoup, & s'en maintiennent plus ſaines, & font meilleur miel que celles qui n'en gouſtent point: la fleur d'iceluy ſe gardera vn an ou deux ſans ſe gaſter, ſi vous la cueillez bien nettement & ſans meſlange d'autres choſes, & l'ayant faict vn peu ſeicher au Soleil tant qu'elle ayt poſé ſa fraiſcheur, la faites paracheuer de ſeicher à l'ombre, & ne l'enfermez tant qu'elle ſoit bien ſeiche. *Roſmarin.*

En temps de peſte eſt bon de parfumer la maiſon de Roſmarin: car ſa fumee chaſſe le mauuais air. Ses feuilles & fleurs ſont bõnes cõtre les douleurs de teſte, principalement à arreſter les fleurs blanches ſi la femme en vſe long temps au matin: ſur tout pour rendre la veuë meilleure, ſi celuy qui aura la veuë debile mange à cœur ieun feuilles & fleurs de roſmarin tenantes enſemble auec pain & ſel tous les matins. Ses fleurs miſes en conſerue confortent l'eſtomach, & ſont bonnes aux melancholiques, mal caduc, conuulſion, paralyſie. Sa graine beuë auec poyure & vin blanc, guariſt la iauniſſe, & deliure les obſtructions de foye. Decoction de ſes fueilles en vin blanc, conforte les nerfs foulez & debiles: ſi en lauez la teſte, la peau en deuient dure, la ceruelle eſt confortee, & le poil n'en tombera ſi toſt. Lon faict des curedents fort bons de ſes verges, & des charbons pour tracer les peinctures. *Vertus de Roſmarin. Mauuais air. Douleur de teſte. Iauniſſe. Nerfs foulés.*

Iosmin.

Iosmin. La culture de Iosmin est semblable à celle du Rosmarin, sauf que le Iosmin est tousiours verd & non subiect à la gelee comme le Rosmarin, & est fort recommandable pour les berceaux, espaulieres, & ornement du parterre. Lon peut faire vne huile de ses fleurs long téps infuses en huile d'amandes douces espraintes dans vn sac entre les presses, qui est souueraine pour conforter les nerfs foullez, & autres parties du corps tormentees de gouttes froides : & pour appaiser les tranchees des petits enfans.

Nerfs foulés. gouttes froides.

Serpolet.

Serpolet. Le Serpolet se resiouït d'estre planté ou semé en terre pres fontaines, ruisseaux, ou puits, mal cultiuee, qui soit seiche en Esté, & pleine d'eau en hyuer: & iette par ce moyen de plus belles feuilles. Il demande neantmoins vn terroir qui soit ny gras ny fumé, mais exposé au Soleil, & veut estre souuent transplanté. Quelquesfois il vient de basilic qui est mal cultiué.

Douleur de teste. Le Serpolet cuit en vinaigre & huile rosat, appaise les douleurs de teste, si on en frotte les temples. Boüilli en vin & beu, prouoque les fleurs aux femmes, fait sortir l'arrierefaix & l'enfant mort : auec miel nettoye les poulmons, aide au mal caduc : sa decoction proffite aux ventositez, enfleures, & duretez d'amarri. Parfum de Serpolet fait mourir les serpents, & autres bestes venimeuses, & chasse les pulces. Le poids d'vn escu de la pouldre de Serpolet deseiché, beu auec eau, appaise les tranchees, & deliure les difficultez d'vrine.

Mourir serpents. Tranchees. Difficulté d'vrine.

Pouliot.

Pouliot. Pouliot vient bien semé & planté, auquel faut obseruer, que si on le plante de sa racine ou de branches en Automne, il produira feuilles & fleurs vers la my-Nouembre: vne fois planté dure à iamais, moyennant qu'on l'esmonde tous les ans: le faut arrouser soigneusement.

Prouoquer mois aux femmes. Mourir pulces. Gouttes sciatiques. Le Pouliot est souuerain pour les hydropiques, pour la ratte, pour la iaunisse, pour faire accoucher les femmes qui sont en trauail, pour leur faire vuider l'arrierefaix, & prouoquer les mois beu auec vin blãc. Le parfum de Pouliot fait mourir les pulces, & les bestes venimeuses. Cataplasme faict de Pouliot, cuit en vin, appaise les gouttes sciatiques

Aneth.

Aneth. Aneth aime mieux estre planté que semé, & demande principalemẽt vn terroir qui soit riede & peu subiect à froidure. Si tu veux qu'il vienne beau, le faut souuent arrouser. Quand on le seme il n'est besoing de couurir sa graine de terre, parce qu'elle n'est subiecte à estre mangee des oiseaux.

Roucts, trãchees. Difficulté d'vrine. L'Aneth a vertu d'appaiser les roucts & tranchees, vomissemẽt, sanglot ou hoquet, seulement au fleurer, de prouoquer l'vrine, & aider la digestion de l'estomach: il fait reuenir le laict aux nourrices, guarist les suffocations d'amatry, meurit toutes tumeurs.

Anis.

Anis desire terre bien amendee, labouree, grasse & fumee: on le doit semer en Mars, & souuent l'arrouser. *Anis.*

Chacun sçait combien est vtile sa semence mangee au matin, à ceux qui sont subiets aux tranchees de l'estomach & des intestins, au hoquet & sanglot, qui ont des rouëts, qui ont mauuaise haleine, & qui desirent auoir le teinct beau: apres le repas conforte aussi la digestion. Elle est bonne aux nourrices pour leur faire auoir force laict. *Mauuaise haleine. Teinct beau.*

Ammi.

Ammi demande tel terroir & telle culture que l'Anis, lequel vne fois semé y croist tous les ans de leger, par sa graine qui tombe de soymesme: il croist principalement és terres de repos. *Ammi.*

Sa graine est tresbonne contre les torsions, & tranchees, pour prouoquer les mois aux femmes, pour faire pisser, si elle est beuë auec vin, moyennant qu'on en vse peu souuent, autrement il fait venir les pasles couleurs: son parfum nettoye la matrice, & rend les femmes de steriles fecondes, si auec ce parfum, la femme sterile prēd tous les matins de deux iours l'vn, le poids d'vne drachme de ceste graine puluerisee auec vin, trois heures auant manger, par quatre ou cinq fois, mais cependant faut que le mary couche auec sa femme és iours qu'elle vsera de ceste pouldre: chose experimentee plusieurs fois.

Carui.

Carui se seme au mois de May en terre bien nette & fumee, ainsi qu'auons dit au iardin porager. *Carui.*

Sa graine aide la digestion, fait pisser, esteint toutes ventositez, & a les mesmes vertus de l'Anis: redigee en pouldre est meslee auec heureuse issue parmi les remedes qui seruent aux coups orbes.

Cumin.

Qui veut auoir de beau Cumin, le faut semer en terre bien grasse, & chaude, ou exposee au Soleil d'Orient entre les herbes potageres, (car il viēt mieux) au commencement de May. Lon dit aussi que pour le faire bien venir, il le faut semer auec iniures & maledictions: ne le faut si tost arrouser apres qu'il est semé, encores qu'apres qu'il soit sorti hors de terre il demande d'estre souuent arrousé. *Cumin. Iniures seruēt au Cumin.*

Sa semence prise par la bouche, dissipe les vents qui viennent par haut, appaise les tranchees, & deliure la difficulté d'vrine. Pour oster la noirceur d'vn coup orbe sans playes, est bon incontinent d'appliquer dessus pouldre de Cumin bien deliee, & bien chauffee au feu: receuë en parfum par bas, ou inseree dans les lieux, aide à conceuoir: parfum de ceste graine receu au visage rend la face pasle & mortifiee: dequoy sçauent bien se seruir les personnes qui veulent dissimuler saincteté ou preud'hommie, & emaciation de corps. *Vents, tranchees, difficulté d'vrine. Coup orbe.*

Fenouil.

Le Fenouil ne refuse air ny terre aucune, toutesfois son naturel s'addonne plus à l'air chaud qu'au froid, & à la terre graueleuse qu'à *Fenouil.*

meilleure: il refuit tant seulement la glaireuse, & n'y proffite point. On le seme au renouueau & Automne,&plante és mesmes saisons,replantant les tiges d'vne touffe chacune à part, ou la touffe entiere, toutesfois celuy qui est doux demande plustost d'estre semé que planté,mesme plustost en Printemps qu'en Automne:car il en vient plus doux,& en fait de plus gros grains. On le doit semer & replanter en terre exposee au Soleil,& mediocremẽt seichee, & legere de semence, n'ayant plus d'vne annee:le faut tenir nettement tandis qu'il naist, & iusques à ce qu'il soit paruenu à son accroissement, car autrement les meschantes herbes le pourroyent suffoquer.

Fenouil doux Pour auoir fenouil fort doux,mets la semence dedans vne figue de Marseille, & la seme ainsi, ou bien mesle du miel auec la terre où tu veux semer le fenouil:ou bien fais tremper vne nuict entiere ou deux sa graine en miel,ou eau de miel ou laict, le rafraischissant & remuãt, comme auons dit cy dessus des melons.

Clarté des yeux. Le fenouil,tant feuilles que semẽce,est du tout dedié pour la clarté des yeux,& pour ce regard on tire quelquefois du jus de ses feuilles & tiges encores tẽdres,que lon seiche & garde pour cest effect.Quelquefois lon distile de l'eau de fenouil tout seul, ou meslé auec miel.La semence de fenouil est bonne pour cohiber les vents, prise apres le *Vents.* repas, encores qu'elle soit de difficile digestion, & apporte au corps petite nourriture. On le peut manger verd dés le commencement d'Aoust,voire les cotons & troncs plus tendres peuuent estre cõficts, & les rameaux chargez de ses grains auec sel & vinaigre, en pots de *Abondance de laict.* terre,pour en vser en toute saison, & sur tout durant qu'il fait quelque chaleur excessiue L'vsage frequent de fenouil,apporte abondance de laict aux femmes.

Mariolaine.

Mariolaine. Marjolaine vient de semence & de racine ou de reiettons comme la sauge: elle demande lieux ombrageux,terre bien fumee, grasse, & frequent arrousement.Elle sera plus belle si on la transplante au commencement d'Esté.Faut defendre sa racine des rats & souris : car ceste vermine sur tout luy fait la guerre, ce que cognoistras estre vray, s'il te plaist l'experimenter.

Purge de cerueau. Le jus exprimé de ses fueilles, attiré par les narines, purge le cerueau: reduite en lexiue,deseiche les catarres & saletez de teste. Le boüillon où elle aura cuit, est vtile pour le commencement de l'hy- *Hydropisie.* dropisie, pour ceux qui ont difficulté d'vrine,& qui ont tranchees.

Armoise.

Armoise, soit plantee ou semee, demande lieu sec & pierreux, au contraire d'vne autre herbe qui luy ressemble,nommee herbe sainct Iean,qui croist és marescages,& est l'Auronne masle.

Armoise. L'Armoise a singuliere vertu cõtre la morsure des serpẽts,vsee tant dedans que dehors,mesme contre la peste: qu'ainsi soit,les Allemans

n'ont point remede plus singulier contre la peste, que l'armoise mise en cendre, & redigee en sel chymique, pour en vser si tost qu'on se sent frappé de peste, auec quatre ou cinq doitgs de bon vin, ou malvoisie, puis se mettre dans le lict pour se faire suer deux ou trois heures: elle à singuliere vertu contre les affections de l'amarry: car ses feuilles mises en vn sachet, ou reduites en forme de cataplasme, & appliquees chaudement sous le nombril iusques és aines, prouoquent les mois: appaisent semblablement l'amarry desbauché. Ses feuilles pilees auec huiles d'amendes ameres, appliquees sur l'estomach appaisent les douleurs. Lon fait vn singulier pessaire pour prouoquer les mois aux femmes auec feuilles d'armoise, myrrhe, figues, le tout broyé auec huile d'Iris: sa racine puluerisee beuë auec vin blanc purge tellement la matrice, qu'elle en pousse le mauuais germe & arriefaix, son ius est beu heureusement contre l'opium: pouldre de ses feuilles deseichees beuë auec vin le poids de trois drachmes sert infinimét à la goutte sciatique: lon dit que le voyageur qui porte l'armoise entiere liee aux iambes ou cuisses ne se trouue aucunement las, & que penduë sur l'entree de la maison chasse toutes incantations & sorceleries. Quand la femme trauaille à enfanter, & on ne peut auoir son arrierefaix: rien n'est meilleur que luy appliquer sous le nombril, sur les cuisses & aines, cataplasme faict de feuilles d'armoise, cuites auec farine d'orge: mais incontinent que l'enfant ou arrierefaix sera sorti, faut oster ce cataplasme, autrement il attireroit l'amarry mesme. Si vous pilez ius d'armoise auec iaunes d'œufs cuits, en y adioustant graisse de pourceau & semence de cumin, & appliquez le tout en forme de cataplasme sur l'amarry, vous appaiserez toutes les douleurs qui viennent apres l'accouchement.

Suppression de mois. *Amarry desbauché.* *Arrierefaix.* *Douleurs d'amarry.*

Tenaisie.

Tenaisie tant grande que petite vient és lieux moites, comme és riuages des fleuues & ruisseaux, quelquesfois és lieux secs, ainsi que la voyons croistre és voyes & bords des chemins.

Tenaisie.

Sa fleur & semence beuë auec laict ou vin, fait mourir les vers: c'est pourquoy aucuns l'appellent mort aux vers. Elle sert aussi à prouoquer l'vrine, comminuer le calcul & grauelle des reins, principalemét aux hommes, comme la matricaire aux femmes.

Vers. *Calcul.* *Grauelle.*

Matricaire ou Espargoutte.

Matricaire ou Espargoutte, demande semblable culture & terroir que l'armoise, aussi sont elles quasi de semblable vertu, toutes deux dediees aux affections de l'amarry: toutesfois la Matricaire est en ce recommendable, que ses fleurs, & principalement ses feuilles, pilees & appliquees sur la dent, ou mises dans l'oreille de la part du lieu dolent, appaisent totalement la douleur des dents. C'est pourquoy les Parisiens l'appellent Espargoutte, d'autant que ses feuilles ainsi appliquees, font distiller par la bouche gouttes à gouttes l'humeur pituiteux, qui cause la douleur. Elle est bonne aussi à ceux qui ont tout-

Matricaire. *Douleur de dents.*

noyement de teste, aux melancholiques, aux calculeux.

Herbe aux chats.

Herbe aux chats. Herbe aux chats est vne espece de calament, de laquelle auons parlé cy dessus, ainsi dicte à raison que les chats se delectent infiniment de son odeur, & se veautrent à l'entour de ses feuilles & tige: elle vient sans grande culture és lieux marescageux & aquatiques, comme lon peut voir par experience.

Conceuoir. Lon dit qu'elle à singuliere vertu pour faire conceuoir les femmes. Aussi les Medecins ont coustume d'ordonner bains & fomentations faits de ceste herbe, pour les femmes qui ne peuuent conceuoir & auoir enfans.

Stechas.

Stechas. Stechas, herbe de fort bonne odeur, fort frequente en Languedoc & Prouence, demande estre diligemment cultiuee en vne terre grasse, & exposee au Soleil.

Sa decoction, syrop, ou eau distillee, cōforte le cerueau, & la memoire, deliure les opilations du foye, poulmons, ratte, & amarry, ceux qui sont bilieux n'en doiuent vser, par ce qu'il les trouble grādement, fait vomir, altere beaucoup, & apporte vne chaleur par tout le corps.

Lauande.

Lauande. Le lieu sec, pierreux, & exposé au Soleil, est fort commode pour la plante de la Lauande, tant masle que femelle. Auant qu'elle iette ses fleurs la faut tondre & emonder soigneusement.

Elle est odoriferante, propre estant seiche à mettre parmy le linge, & habits, leur departant son odeur, & preseruant de la vermine. *Nerfs foulez.* Elle est souueraine pour conforter les nerfs foulez & lassez, ou autrement mal disposez de quelque cause froide: & pour ce regard les bains *Paralysies. Conuulsions. Apoplexies.* & fomentations faits de Lauande és paralysies, conuulsions, apoplexies, & autres semblables maladies, sont souuerains: ses fleurs auec canelle, noix muscades, & cloux de girofle, guarissent le battement de cœur: l'eau distillee de ses fleurs prise la quantité de deux cueillerees rend la parolle perduë, guarist les faillances, & mal de cœur: la conserue & eau distillee d'icelle font le pareil: son huile deseiche les catarres, & oincte sur la nucque du col est singuliere pour les conuulsions & estonnemens de nerfs.

Toutebonne.

Toute-bonne. Toute-bonne, autrement dite des François Orualle, par ce qu'elle vaut autant que l'or, vient en toute terre, sans semence & auec semence: elle demande toutesfois d'estre souuent arrousee.

Tirer espines. Ses feuilles pilees & appliquees, tirent les espines & esguillons fichez, de quelque partie du corps que ce soit, mesme fait sortir l'enfant hors du ventre de la mere qui est en trauail. Le vin où elle aura *Gayté.* trempé en petite quantité, rend les personnes gayes & ioyeuses, & *Clarifier l'œil* promptes à Venus. Sa graine mise dans l'œil, & tournee plusieurs reuolutions à l'entour du rond de l'œil, le nettoye, & clarifie, en le pu-

tifiant de l'humeur pituiteux, duquel on trouue la graine chargee, & comme entouree de petites membranes apres qu'on l'a tiree de l'œil. Sa fleur & semence mises dans vn tonneau plein de vin doux, alors que le vin bout encore, luy donne vn goust de maluoisie: vray est que ce vin enyurera facilement, & donnera douleur de teste, ainsi que nous voyons faire à la biere, à laquelle les brasseurs font bouillir de l'oruale au lieu de houblon. *Vin ayant goust de maluoisie.*

Nielle.

Nielle domestique doit estre semee en terre grasse & bien labouree. Parfum de sa graine arreste les catarres, seiche le cerueau, & fait reuenir l'odorement perdu: bouillie auec eau & vinaigre, & tenuë en la bouche appaise la douleur des dents. *Nielle.*

Melisse.

La vraye Melisse vient plustost és bois & forests, qués iardins: toutesfois qui en voudra auoir en ses iardins, faut la semer en terre grasse & bien amendee, où l'ardeur du Soleil ne donne pas beaucoup. *Melisse.*

Elle sert à resiouïr le cœur, & deliure l'esprit des cogitations & imaginations melancholiques: elle est bonne non seulement contre morsures & piqueures de bestes venimeuses, mais aussi contre la peste, en vsant en quelque sorte que ce soit: ains encore si vn homme se doutoit d'auoir mangé quelque viande venimeuse, comme il aduient souuent à ceux qui mangent des potirons & choses semblables, elle y sert de remede singulier. Ceux qui font estat de nourrir mousches à miel, pour les retenir, & garder qu'elles ne s'enfuyent de leurs ruches, & pour les faire reuenir si elles s'en sont allees, frottent les ruches auec fleurs de Melisse: comme aussi pour les chasser & faire sortir hors, frottent leurs ruches auec fleurs d'espargoutte. *Gayeté.* *Retenir mousches.* *Chasser mousches.*

Camomille.

Camomille tant blanche que iaune, n'a besoing de grande culture: celuy est assez de la planter en vn terroir sec, maigre & pierreux. *Camomille.*

Pour amollir, resoudre, rarefier, & lascher, la Camomille est singuliere: & pour ce regard nul remede est meilleur pour les lassitudes que le bain fait auec ses feuilles & fleurs. Les feuilles de Camomille pilees auec vin blanc, font vn breuuage profitable pour guarir toute sorte de fieure, principalement tierces, à raison dequoy les Prestres d'Egypte la dedioyent au Soleil, mesme l'eau de Camomille beuë tiede au commencement de l'accest, guarist du tout la fieure tierce par vomissement: les feuilles de Camomille encores vertes, mortifiees sur vne tuile ou poesle ardante, appaise soudainement les douleurs de teste. *Amollir, resoudre, rarefier.* *Fieures quotidianes.*

Melilot.

Melilot ne refuse terre aucune, soit grasse, soit seiche: ayme ce neantmoins d'estre arrousé. *Melilot.*

Le Melilot resout, rarefie & amollist comme la Camomille, & donne fort bonne odeur, principalement quand il est recent, ou quand il pleut en esté: appaise les douleurs de quelque partie que ce soit.

Pommes d'amours.

Pommes d'amours. Plusieurs fort curieux d'embellir leur parterre de toute sorte de plantes, y font croistre des pommes d'amours que les Latins appellent *Mala insana, ou Melongena*, à raison de la beauté de leur fruict, qui est aussi gros que le concombre, tirant sur le rougeastre : Elles se doiuent semer au Printemps en terre grasse & bien amendee, en lieu fort exposé au Soleil, d'autant que sont impatientes de toute froidure, demandent telle culture que le concombre.

Plusieurs friands mangent de ces pommes ainsi que des champignons : ostent leur escorce, les taillent en tranches, font cuire en eau, puis les fricassent auec fleur de farine & beurre ou huile, & les saupouldrent de sel & poyure bastu : telle viande sert à rendre les personnes prompts au ieu des dames rabattues, d'autant qu'est venteuse, mais ce pendant engendre humeurs bilieuses, obstructions infinies, douleurs de teste, tristesse, songes melancholiques, & en fin fieures longues : ains s'en faut abstenir.

Mandragore.

Mādragore. La Mandragore tant masle que femelle est plus recommandable pour la beauté de son fruict, de ses feuilles & de toute sa plante, que pour sa senteur : la faut semer & planter en quelque lieu ombrageux en terre grasse & bien amendee, la garder aussi du froid, duquel totalement est impatiente.

Les pommes de Mandragore font dormir, si vous en mettez vne derriere vostre oreillé estant couché au lict : sont toutes fables ce que lon dit de sa racine : laquelle n'est si rafraischissante que sa pomme, au contraire à vertu de deseicher, amollir, & resoudre toutes durtez de foye, de rate, de scrophules, & autres telles tumeurs tant dures & contumaces soyent elles : Qui plus est Dioscoride recite, que si lon fait bouillir la racine de Mandragore auec l'Iuoire l'espace de six heures, elle rend si maniable, & emollist de telle façon l'Iuoire, que lon peut par-apres bailler telle forme à l'Iuoire qu'on voudra : parauenture ceux qui nous apportent pardeçà la Licorne vsent de telle ruze, qui par artifice font emollir l'Iuoire ou la corne de Cerf, à laquelle ils donnent la forme de Licorne telle que la voyons.

Pomme doree.

Pōme doree. Lon voit depuis quelque temps vne plante quasi semblable aux pommes d'amours, qui porte vn fruit rond comme vne pomme, distingué en son escorce comme vn melon, par tranchees, au commencement verd, puis quand est meur aucunesfois doré, aucunesfois rougeastre. Ceste plante est plus plaisante à voir qu'à sentir ou manger : car son fruict mangé excite vne nausee & vomissement.

LA FORME DE DISPOSER LES HERBES PAR COMPARTIMENTS DE DIVERSES façons. CHAP. XLIX.

Nous auons descript la forme d'arenger les herbes tant odorantes quà bouquets par planches & carreaux particuliers : maintenant parlons de la forme de les disposer par compartiments de diuerses façons, & par labirynthes que lon appelle Dædalus. Dequoy à la verité ie ne te pourrois prescrire vn proiect qui puisse estre vniuersel,& comme vne ordonnance inuiolable, d'autant que la façon des Compartiments depend, en partie de l'esprit & inuention du iardinier,en partie du plaisir du maistre & Seigneur à qui appartient le parterre : l'vn desquels, suit les capricces de son cerueau : l'autre veut son œil estre contenté selon sa phantasie. Toutesfois à fin que rien ne soit icy obmis dont tu puisse prendre plaisir & contentement à veoir & contempler la beauté de ton parterre, ie te proposeray plusieurs figures de Compartiments,& la maniere de les dresser dextrement, a fin que tu aye moien de choisir ceux qui plus te plairont & seront d'auantage aggreables. En quoy ie desire que tu sçache bon gré & te sente fort attenu & obligé à monsieur Porcher Prieur de Crecy en Brye, le plus excellent en cest art qui soit non seulement en France,mais en toute l'Europe : non à moy, qui ne parleray que par sa bouche,escrits & enseignements presens & oculaires qu'ils luy à pleu me communiquer. Donc pour entrer en propos. Toutes les herbes odorantes & à bouquets qu'auons cy dessus mentionné ne sont propres & conuenables à faire comparriment. Les plus propres sont le Pouliot, la Lauande , l'Hyssope, le Serpolet, le Rosmarin le Thin, la Sauge , la Mariolaine, la Camomille, les violettes,les Marguerites,le Basilic & autres telles herbes,tant odorantes, qu'à bouquets:asçauoir la Lauande, & le Rosmarin que soit d'vn an pour faire bordures à l'entour des compartiments & allees du iardin,au defaut de Lauande ou de Rosmarin lon peut faire des bordures de bouys,mais parce que le bouys est d'odeur mal plaisante lon s'en doit passer.Toutes les autres herbes comme le Pouliot,l'Hyssope, le Serpolet,le Thin,la Sauge,la Mariolaine &c. sōt propres pour estre employees pour les carreaux, ou autres telles menues façons que lon met au milieu des bordures, ou dont sont faits les Compartiments des carreaux sans bordures tant entiers que rompus.

Les herbes dont les bordures seront faites doiuent estre plus hautes & plus touffues que celles dont sont faits les Compartiments des carreaux,tant entiers que rompuz & autres qui sont au milieu de bordures, à fin que la beauté du Parterre se puisse veoir & paroistre plus aysement.

Or i'appelle icy bordure tout ce qui enuironne le Compartiment, & les allees du iardin, i'appelle carreaux rompuz plusieurs morceaux separez l'vn de l'autre.

Les Compartiments tant sans bordures qu'auec bordures sont, ou quarrez de largeur & longueur egale : ou quarrez inegalement, asçauoir plus larges que longs, ou plus longs que larges. Ou de forme Ouale: ou de figure meslee de rond & de quarré: ou de telle autre forme qu'il plaira au iardinier, asçauoir en forme de fleur de Lys, de lacs d'amours, de lion rampant & autres semblables portraits.

Ce que sera au millieu des Compartiments auec bordures ou sans bordures, sera de figure quarree, ou Ouale, ou ronde, ou entremeslee de quarré & de rond, ou de telle autre forme.

Si au millieu des carreaux rompus tu veux planter quelque herbe ne faut qu'elle soit plus haute, mais moindre & plus courte que celle desdits Compartiments, afin qu'elle n'empesche la veuë du parterre. Vray est qu'en ce millieu tu y pourras planter quelque herbe de hauteur moyenne, comme aussi quelque arbrisseau non touffu, ny de longue estenduë, qui soit de droite tige comme le Cypres, le Laurier.

Mais pour la beauté du Cōpartiment tu n'y dois rien plāter, ou si tu y plante quelque herbe, faut qu'elle soit plus basse en tyge que l'herbe qui enuironne: le Compartiment qui est auec bordures ne doit estre fait que de deux sortes d'herbes: asçauoir de Lauande, ou de Rosmarin ou de bouys, pour les bordures : & de Pouliot, ou d'Hyssope pour le dedans. Vray est qu'au milieu & aux quatre coings, d'iceluy l'on y pourra planter quelque Cypres, ou Rosmarin, ou telle autre herbe ou arbrisseau qui ne soit point touffu ny de longue estenduë, mais de droite tige.

Mais le Compartiment de carreaux rompuz se peut faire d'herbes diuerses & differentes, qui toutesfois ne puissent croistre grandes & hautes, d'autant qu'elles empescheroient la veuë du Parterre: mais qui soyent courtes & non touffues qu'elles sont la Sauge, le Pouliot, la Mariolaine, Camomille, Marguerites, violettes Basilic, Rhue, & autres telles, lesquelles herbes seront plantees en diuers carreaux pour diuersier le Compartiment & donner couleur aux petits carreaux. Vray est que dedans quelques carreaux ronds ou quarrez des carreaux rompuz, tu y pourras mettre quelque petits oyseaux, hommes ou autre tels portraits faits de Rosmarin, selon ton plaisir & inuention de ton iardinier.

Les herbes dont les Compartiments sont dressez se doiuent planter par racines ou par bouteures: le temps de les planter est en Ianuier, Feurier, Mars & Apuril.

Vray est que si tu plante les herbes, principalement le Pouliot & la Lauande, par bouteure, la bonne plante se fera à la fin de

Ianuier & dans le moys de Feurier, & non plus tard: parce que ceste bouteure ne gellera point pour quelque gelee que puisse suruenir & si ce pendant elle n'aura besoin d'arrousement, d'autant qu'elle aura pris sa racine auant que les chaleurs soyent venues. Aussi, si tu plante les herbes par racines, tu dois attendre en Mars ou Apuril, & bien aduiser que tes herbes ayent viues racines, bonnes & suffisantes, autrement elles ne pourront prendre terre, ains la plus part mourront: faut aussi qu'estans plantees tu les arrouses souuent à raison des chaleurs qui accroistront de iour en iour: autrement elles flestriront, ou croistront chetifues, ou mourront à veuë d'œil.

Parquoy pour plus grande seurté, ie te conseille de planter tes herbes plustost de bouteures que de racines. Car, outre qu'il te sera plus facile & de moindre fraiz, d'auoir des bouteures que des herbes ayant racines, encores auras tu moins de peine & de soing à les entretenir & faire parcroistre: d'autant qu'elles viendront en asseurance sans estre arrousees & sans aucun danger des gelees, & paroistront belles & touffues lors que l'Esté commencera pour planter dans terre, soit racine soit bouture, faut faire les fosses auec vne cerfouëtte emmenchee de court, plustost qu'auec vne fiche: ce que tu experimenteras beaucoup plus aysé.

Voyla la plus part des choses que tu dois obseruer diligemment auant que mettre la main à l'œuure pour bastir tes Compartiments. Or d'autant que la beauté d'iceux depend du tout d'vne forme bien proportionnee, & disposition bien ordonnee qui puisse donner plaisir à l'œil: pour acquerir ceste louable & aggreable proportion, à tes Compartiments, tu doibs en premier lieu aduiser quel est l'espace du lieu de ton parterre, auquel tu veux disposer tes Compartiments, afin que selon tel espace tu leur donne telle forme que le lieu pourra contenir. Puis tu auras en main plusieurs toyses de cordages menues & ce neantmoins assez fortes: plusieurs fiches & autres tels, pour dresser les proportions que tu voudras donner à tes Compartiments.

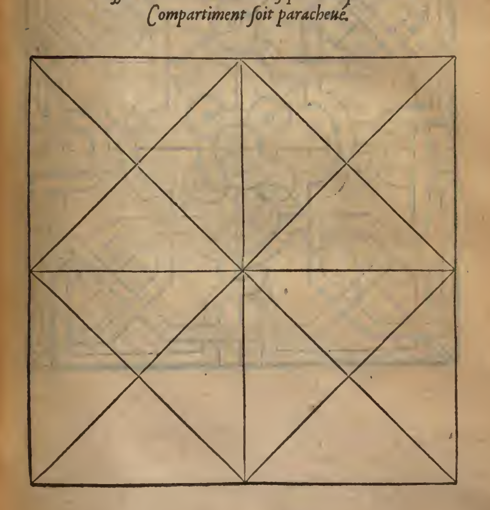
Voicy le moyen que tu tiendras à dresser vn Compartiment auec bordure. Auant que tu tende les cordes pour donner les alignements, prens premierement la largeur & longueur de la bordure telle que l'espace de la terre pourra permettre, selon laquelle tu feras la bordure plus large & longue, plus petite & estroicte. Vray est que si tu as terre assez suffisante comme enuiron de soixante pieds en carré, pieds communs qui contiennent chacun douze pouces, tu pourras faire la bordure assez ample, si moins, moins ample & pourras faire les entrelas au large. Tu compasseras si bien ta bordure que tu y reserueras espace pour y faire vn petit Cōpartiment au millieu. Quand tu auras fait ton proiect de la terre, tu cōmenceras à

tendre les cordes auec fiches bonnes & fermes, pour prendre premierement la largeur & longueur de la bordure tout à l'entour: puis tu tendras les cordes à la croisee, de laquelle croisee comme aussi de l'entour de ladite bordure tu ne dois oster les fiches, ny cordeaux, iusques à ce que tu aye planté toute la bordure pour le moins vn costé ou vne moitié: parce que c'est toute la conduite dudit Compartiment & bordure, car c'est ou tu dois prendre les largeurs pour faire des carrez & des ronds. Plus tu tendras au millieu de ladite bordure vn cordeau pour prendre les millieux & pour te conduire. Plus tu auras deux cordeaux qui seront de la longueur de ladite bordure ou Compartiment deux pieds d'auantage qui se nomment vollants ou courants, parce qu'on les porte de lieu en autre pour planter les herbes dedans ladite bordure. Plus tu tendras vn cordeau de coing en coing sans lesquels cordeaux tu ne pourrois dresser tes coings. Voila la forme qu'il faut tenir pour faire les bordures. Quant aux Compartiments enclos dedans les bordures. Pour prendre la mesure des carrez, aye deux petites perches de saule ou d'autre bois droit, grosses comme le pouce, l'vne de huict pieds, & l'autre de trois à quatre: la grande pour les grandes largeurs, & la petite pour les petites, sur lesquelles perches tu y marqueras tes proportions pour y faire des carrez & autre chose qu'il te plaira y faire. Pour les ronds, il faut vn instrument duquel tu verras cy apres la figure, appellé vulgairement des iardiniers Billeboquer, donne luy tel nom qu'il te playera, qui est fait en ceste sorte, tu prendras vne fiche vn peu plus grosse que le pouce, tu y mettras vne corde de telle grosseur que celles du iardin, de trois ou quatre pieds de longueur selon la longueur & grandeur que tu voudras donner à tes ronds tu y feras des nœuds selon la grandeur & puis vn autre nœud pour le second pour la largeur de la bordure qui sera de huict à neuf pouces ou moins si tu veux, mais ie te veux bien aduertir que si tu les faits plus petits, la bordure sera offusquee & n'en sera de si longue duree. Toutesfois ie remets cela à ta discretion. A chacun nœud dudit cordeau pour faire les ronds tu mettras derriere le nœud tout contre, vn petit baston de quatre doigts de longueur plus ou moins comme il te plaira, gros comme le petit doigt. Par le moien de ces nœuds plus courts ou plus longs tu feras tes ronds tant & si grands ou petits qu'il te semblera, si tu n'aime mieux faire deux Billeboquets, vn pour les petits ronds, l'autre pour les grands ronds.

Ceste figure demonstre la forme qu'il faut suiure pour dresser les cordes pour faire vn Comparriment auec sa bordure. Les lignes seruiront aussi pour faire vne bordure de carreaux rompus auec vn petit Compartiments au milieu, ainsi comme tu en vois le carré au millieu, & en verras és portraicts cy apres represenrez. Pour bien asseurer ton fait, tu laisseras toutes les cordes tenduës & les fiches fichees dans terre iusques à ce que tu aye entierement paracheué la bordure, asçauoir les cordes de la croisee du millieu, celles qui vont de coing en coing, & celles

& celles qui font les costez de la bordure. Toutes lesquelles cordes sont marquees par B. Les autres qui sont marquees par A. sont les courants ou coulants que lon porte de lieu en autre pour faire les millieux, afin de trasser les ronds & carrez de ladite bordure, & quand vn costé est fait, on le leue & on le met ailleurs. Combien qu'il y en ait icy quatre : toutesfois c'est assez de deux à la discretion du iardinier, lequel selon qu'il aura de gents à besongner il en tiendra d'auantage.

STILLE POVR DRESSER LES CORdes pour faire vn Compartiment simple sans bordure. Faut laisser les cordes tendues iusques à ce que tout le Compartiment soit paracheué.



STILLE DES CORDES TENDVES *sur le Compartiment simple.*



STILLE DES CORDES TENDVES *sur le Compartiment simple.*



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



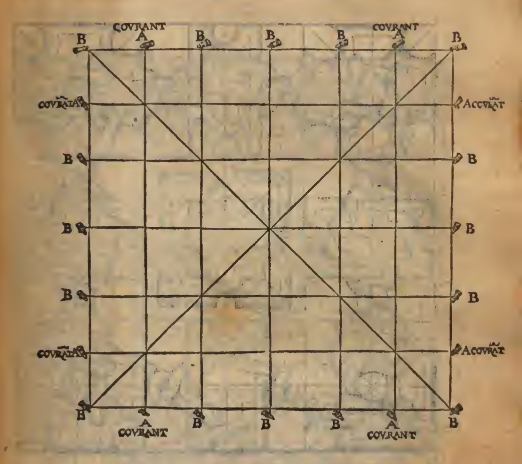
COMPARTIMENT SIMPLE.



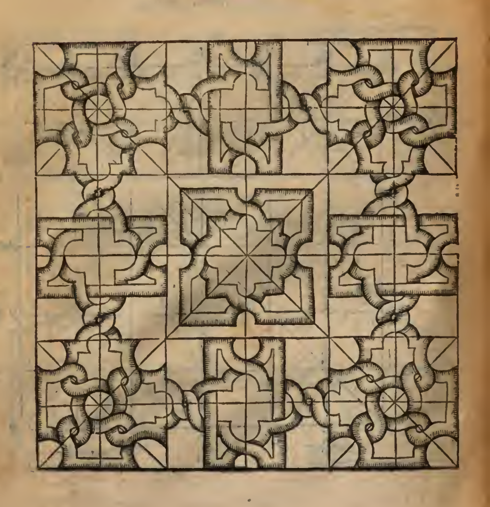
COMPARTIMENT SIMPLE.



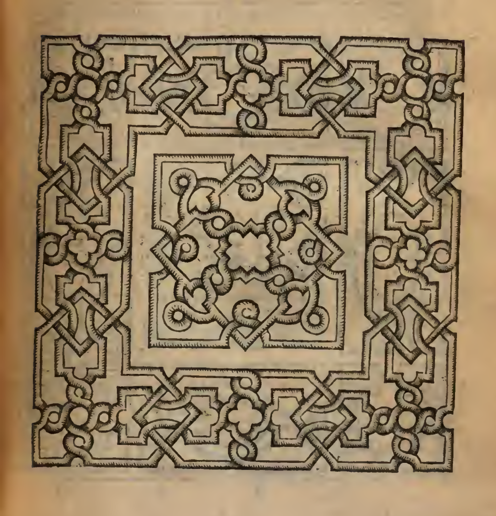
STILLE POVR TENDRE LES *cordes à faire compartiment auec bordure, & pour faire vne bordure de Carreaux rompus auec le millieu.*



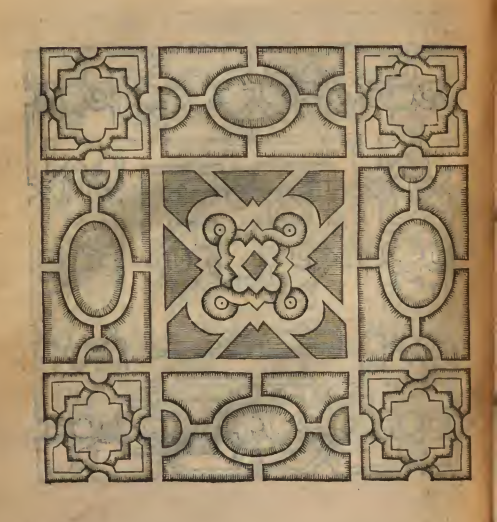
STILLE DES CORDES TENdues sur la Bordure, & le Compartiment du millieu.



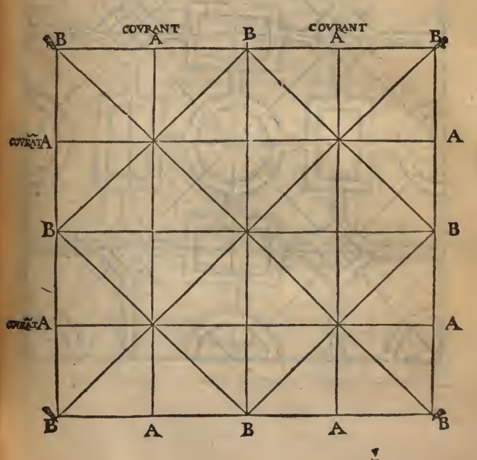
BORDVRE AVEC SON COMpartiment du millieu.



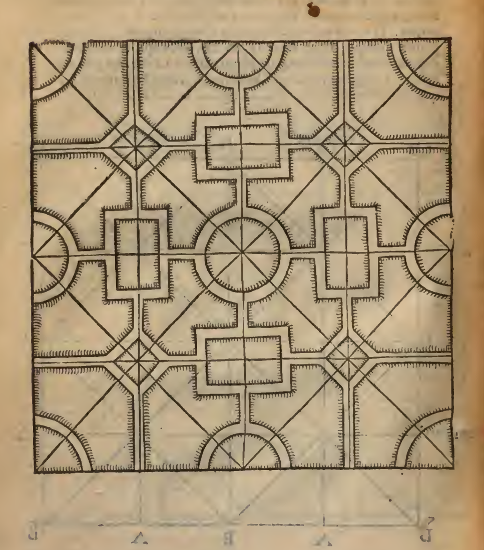
BORDVRE DE CARREAVX
rompus auec son millieu, auec cinq petits Compartiments.



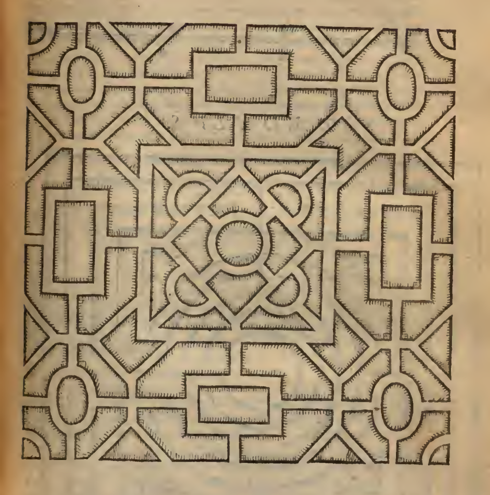
STILLE POVR TENDRE LES CORdes pour faire parterre de Carreaux rompus. Laiſſes les cordes iuſques à ce que tu ayes paracheué tes Compartiments. Prends tes meſures des fiches de la Croiſee & des Coings, ſoit en carré ou en rond, qui ſeront tant & ſi grandes que l'eſpace de la terre pourra porter. Et au cas qu'au millieu de ces Compartiments tu veuilles planter quelque choſe, ſers toy des Cordeaux qui ſe nomment courants auec leurs fiches, pour planter ce que tu voudras, ſans déficher ny détendre les autres Cordeaux, qui ſont deſia tendus, leſquels auſſi il ne fault détendre, ainſi qu'auons dict cy deuant.



STILLE DES CORDES TENDVES
sur le Parterre de carreaux rompus.



BORDVRE DE CARREAVX ROMpus auec son millieu.



Quand les herbes tant des bordures que du Compartiment seront parcreuës, si elles deuiennent par trop touffues, & par leur trop large estendue s'offusquent les vnes & les autres, mesme couurent les chemins d'iceux Compartiments, ains gastent & enlaidissent la beauté du Parterre: les faudra tondre. Le tẽps de les tondre est tout & quãtesfois qu'il en sera besoin. Vray est qu'il se faut bien garder de les tõdre le moys d'Aoust passé, pour le grand dommage qui en suruient és herbes qui en flestrissent & ne viennent par apres que rabougries. Pour tondre celles qui sont de droicte ligne, tu tendras fort roide vne corde qui soit de la longueur du Compartiment par le moyen de laquelle tu tondras de pres les deux costez, puis le dessus. Quant aux ronds, il faut que tu les tonde à veuë de pays le plus ronds que tu pourras. Pour tondre la bordure, soit de lauande, rosmarin, ou de bouys, l'on se doit seruir de grands Cizeaux qui sont emmanchez de boys. Pour tondre les autres herbes moins grandes & plus menues, lon aura des Cizeaux semblables à ceux des Cousturiers.

LA MANIERE DE GARDER ET CONFIRE HERBES, TANT POTAGERES, MEDICInales, qu'odorantes. CHAP. LIII.

LA racine de Campane se confit en telle sorte: Quand on aura arraché la racine au mois d'Octobre, lors qu'elle est bien meure, il faut oster tout le sable ou terre qui est autour, auec vn linge rude, ou vne estamine, puis par dessus la racler auec vn cousteau bien tranchant, & selon que les racines seront grosses, les fendre en deux ou trois parties de la longueur du doigt, & dans vn chauderon d'erain les faire boüillir auec vinaigre, de sorte que les tailles ou tranchees ne se puissent brusler dans le chauderon. Trois iours apres les faut faire seicher au Soleil, & les mettre en vn pot neuf bien poissé, & iecter du vin cuit par dessus tant qu'elles trempent, & force sarriette bien pressee par dessus, & puis fermer le vaisseau, & le couurir de peaux. Autrement, faut nettoyer diligemment les racines, & les fendre en deux ou trois parties de la longueur du doigt, puis par l'espace d'vn iour entier les faire tremper sur les cendres chauldes en eau, & apres les cuire auec deux ou trois fois autant de miel ou de succre. *Confiture de Campane.*

Lon pourra aussi faire de la conserue de racines de Campane en telle sorte: Nettoyez diligemment les racines de Campane, comme auons dit, & les mettez par petites roüelles: faites les tremper long temps sur les cendres chauldes en eau, puis boüillir iusques à tant *Conserue de racines de Campane.*

qu'elles soyent consommees de cuire: pilez les par apres, & les passez par vn linge ou estamine, & à la parfin faites les cuire auec trois fois autant de miel ou de succre.

Confitures & conserues de gentiane, piuoine, flãbes, couleuree, pastenades, panets, raues. Vous pourrez de mesme façon faire confitures & conserues de plusieurs autres racines, comme de gentiane, piuoine, flambes, couleuree, pastenades, panets, raues, carottes, raifort, nauets, caruïs, chardon à cent testes, & autres semblables, lesquelles seront plus plaisantes si vous adioustez à leur confection quelque peu de canelle. Au reste *Differẽce entre confiture & conserue.* i'appelle icy confiture, quand la racine ou la chose qui est confite, demeure entiere en la confiture: Conserue, quand elle ne demeure entiere, mais est pilee.

Confiture de pourpier. Le Pourpier se confit en telle sorte: Cueillez le pourpier auant qu'il ayt ietté sa graine, prenez les tiges plus tendres, plus touffues, & pleines de feuilles, desquelles osterez les racines, lauez les diligemment pour leur oster tout le sable ou terre qui pourroit estre autour, seichez les quelque peu, iusques à tant que voyez qu'elles commencent à flestrir, puis agencez les dans vn petit tonneau ou vaisseau de terre, en forme de petites couches, chacunes couuertes assez suffisamment de sel. Quand le tonneau ou vaisseau sera plein, iettez par dessus suffisante quantité de vinaigre, ou bien vne partie de verjus, & deux parties de vinaigre. Ce faict, mettez les vaisseaux en quelque lieu sec, non moite, de peur que la confiture ne ressente le moisi. Prenez garde que le pourpier se baigne tousiours dans sa sauce. Et quand en voudrez vser, lauez le premierement auec eau tiede ou vin, puis faites en salades auec huile d'oliue. En *Confiture de criste marine, d'asperges, corne de cerf, tripe-madame.* ceste sorte la criste marine, les tiges d'asperges, la corne de cerf, la tripe-madame, les fleurs de genestes, les fleurs de cappres, les concombres se pourront confire.

Confiture de laictue. La laictue est confite de ceste façon: On prend des caules ou tiges de laictues bien mondees & effeuillees, depuis le bas iusques où lon verra que les feuilles seront tendres, lesquelles faut saler dans vn auget, & les laisser ainsi vn iour & vne nuict, iusques à ce qu'elles rendent la saumure: puis on les laue d'icelle saumure, & apres qu'on les a espraintes, on les estend sur des clayes, tant qu'elles soyent bien seiches: puis lon met dessous l'aneth sec, fenouil, peu de rhue, & porreaux hachez menus: en apres lon accoustre ces caules ou costons ainsi secs dans le pot: & lon iette dessus vne sauce qui est faicte de deux parties de vinaigre & vne de saumure: apres, pour compresse lon fourre beaucoup de fenouil sec par dessus, à fin que la sauce passe & regorge par dessus. Et doit-on souuent prendre garde que les confitures ne demeurent à sec, ains y verser souuent de la sauce. En ceste sorte on peut confire la chicoree, la scariole, la corne de cerf, le tendron des ronces, les cymes de thym, de sarriette, d'origan, de raiforts: & telles confitures doyuent estre faites au commencement de l'esté.

Les confitures des herbes qui se font auec sel & vinaigre sont dediees principalement és salades. Celles qui se font auec succre ou miel, seruent à l'vsage de medecine, telles que sont celles qui ensuyuét.

Que signifie le nom de confiture.

Des feuilles & fleurs d'herbes bien peu souuent sont faites confitures, i'entens confitures, à parler proprement : pource que, comme auons dit, le nom de confiture s'entend seulement des choses qui demeurent entieres en la confiture : toutefois qui voudra confire des feuilles ou fleurs d'herbes, pourra vser de telle forme : Prenez les feuilles ou fleurs de telles herbes que vous voudrez, nettoyez les diligemment, puis sans les piler aucunement, estendez les toutes entieres dans le vaisseau où vous les voulez garder: iettez par dessus assez competamment du succre fin mis en poudre, puis exposez le vaisseau au Soleil.

Confitures d'herbes & de fleurs.

Autrement, faites les cuire à petit feu auec succre, iusques à tant que voyez que le succre acquiere vne consistance de syrop, puis mettez les en vn vaisseau. Autrement, apres qu'aurez nettoyé diligemment les feuilles ou fleurs d'herbes, mettez les en vaisseau de voirre ou de terre, puis iettez par dessus du succre cuit à la cõsistance de syrop clarifié. Ainsi se peuuent confire les roses, les feuilles de menthe, scolopendre, capilli veneris, ozeille, ceterach, buglose, & autres semblables: les fleurs de soucy, cichoree, violes, genestres, sauges, & autres semblables. Et telles confitures sont plus gracieuses que les conserues : par ce que les feuilles & fleurs retiennent mieux leur odeur naturel qu'és conserues : d'autant qu'és conserues, elles sont pilees auec le succre, ce qui oste ou diminue beaucoup l'odeur naturel des feuilles ou fleurs.

Confitures de fleurs sõt plus gracieuses que les conserues.

Le moyen de faire les conserues.

Or quant à faire conserue de feuilles ou fleurs des herbes, faut tenir ce moyen : Prenez les parties plus tendres des fleurs ou feuilles, en reiettant les plus dures, quelles sont le blanc des roses, les tiges ou cauricules de la menthe, scolopendre, capilli veneris, & autres semblables: nettoyez les diligemment, puis pilez les en vn mortier de marbre ou de pierre d'vn pilon assez dur & solide, iusques à tant que les voyez reduites en forme de paste : en apres adioustez deux ou trois fois autant de succre ou de miel. Et s'il aduient que lesdites feuilles ainsi pilees de soy soient quelque peu plus humides, quelles sont les fleurs de violes, de nenuphar, de buglose, adioustez plus grande quantité de succre qui soit puluerisé. Ce fait mettez les en vn vaisseau de voirre, & les exposez au Soleil vn mois entier, à fin que leur humidité superfluë soit consumeepar la chaleur du Soleil, les remuãt tous les iours. Ou, si aimez mieux, mettez levaisseau sur les cẽdres chaudes pour leur dõner quelque petite decoction: combien que le meilleur seroit de les laisser confire au Soleil. En ceste sorte on peut confire lesfleurs de rosmarin, de soucy, de betoine, de piuoine, de mariolaine, de melisse, de scabieuse, de suzeau, de menthe, de fume-terre, d'euphrase, de chicoree, de pescher, de sauge, de genestes, d'oranges, maulues, guimaulues : & autres semblables : les sommitez de thym, d'hys-

Conserue de rosmarin, soucy, de betoine, piuoine, &c.

ſope, d'abſince, (autrement aluine) duquel auons dit cy deſſus

Hydropiſie. la conſerue eſtre forr ſouueraine pour les hydropiques, comme auſſi celles des fleurs de peſcher, meſme celle des fleurs de geneſte, pour les obſtructions des reins & de la ratte. Et pource que les conſerues de roſes & de violes ſonr fort en vſage, nous en parlerons particulierement.

Conſerue de roſes. Pour faire conſerue de roſes, faut prendre feuilles de roſes blanches ou rouges, qui ne ſoyent encores ouuertes, les nettoyer & piler, ſans eſtre premierement ſeichees, en vn mortier de pierre, puis adiouſter trois fois autant de ſuccre: apres mettre le tout en vn vaiſſeau de voirre couuerr de parchemin, & expoſé au Soleil l'eſpace de rrois mois, en remuanr quaſi tous les iours la conſerue. Si

Conſerue de roſes ſeches. tu veux faire conſerues de roſes ſeiches, fais boüillir en vne demie liure d'eau roſe, vne liure ou enuiron de ſuccre fin, puis quand tu verras que toute l'eau ſera conſumee, iette dans ton ſuccre vne once des roſes ſeiches puluериſees, fais le tout cuire competemmenr, puis auec vne ſpatule de bois, ru mettras par morceaux ra conſerue. Autrement, fay trois infuſions de roſes en eau roſe, laiſſe raſſeoir la troiſieſme, de laquelle laiſſeras le fond, comme le plus terreſtre, prendras le deſſus, & là dedans tu feras boüillir ſuccre fin, & apres cela tu ietteras demie once ou enuiron de roſes ſeiches puluериſees, puis feras comme dit eſt.

Conſerue de violes. Pour faire conſerue de violes, faut prendre fleurs de violes recentes, leur oſter la queuë, & le petit gobelet verd d'où elles pendent, puis les ſeicher quelque peu de temps à l'ombre du Soleil, pour leur oſter l'humidité ſuperflue qu'elles ont: en apres les piler en vn mortier de pierre auec deux fois autant de ſuccre, & les mettre en vn vaiſſeau de voirre, que lon expoſera au Soleil l'eſpace de trois mois, durant lequel temps les faudra ſouuent remuer, comme auons dit de la conſerue de roſe.

Conſerue de violes ſeiches. Si tu veux faire conſerue de violes ſeiches, fay vne ou deux infuſions de violes, dans leſquelles feras boüillir ſuccre fin, & apres ietteras demie once de violes broyees pour liure de ſuccre, puis feras le rout cuire comperemmenr, & apres auec vne ſpatule de bois, mettras par morceaux ta conſerue.

Façon de mouſtarde. Pour faire mouſtarde, faut bien monder & nettoyer la graine de ſeneué ou mouſtarde, & la cribler, puis la lauer en eau froide, & apres la laiſſer vne nuict entiere dans l'eau, puis l'oſter: & quand tu l'auras preſſee ou eſpraınte auec la main, la mettre en vn mortier neuf ou bien net, & la broyer d'vn pilon auecque fort vinaigre, puis la couler ou paſſer. Aucuns en font de fort plaiſante en ceſte maniere. Ayez deux onces de graine de ſeneué, demie once de canelle, rriturez les ſubrilement, & auec miel & vinaigre faites vne paſte, & d'icelles petits pains, que ferez ſeicher au Soleil ou au four: quand en voudrez vſer, diſſoudez vn pain auec vinaigre ou verjus, ou autre liqueur.

Aucuns pour luy oster sa grande acrimonie, trempent la graine de moustarde en du moust durant les vendanges, & la preparent comme auons dit, puis la mettent en petits tonneaux, tels que ceux où on met la moustarde d'Anjou. Les Dijonnois la façonnent par petits pains, & quand ils en veulent vser, la dissoudent auec vinaigre. La moustarde de Dijon à gaigné le prix par dessus toutes les autres, ou à cause du seneué qui y croist meilleur qu'en aucun païs, ou à raison de la preparation meilleure que les Dijonnois y obseruent. *Moustarde d'Anjou.* *Moustarde de Dijon.*

Pour garder concombres, les faut mettre en lie de vin blanc, qui ne soit point tournee, dás vn vaisseau poissé, & bien estoupper le vaisseau. Autrement, il les faut mettre en saumure, ou les pendre en vn vaisseau où il y aura vn peu de vinaigre, mais que le vaisseau soit bié estouppé. *Garde de concombre.*

Aucuns les confisent en vn vaisseau de terre auec sel, vinaigre & mariolaine : les autres les enterrent en fossettes sablonneuses, & les couurent de graine de seneué broyé auec vinaigre, puis mettent par dessus foin sec & de la terre.

Pour garder courges, prenez les quand elles sont tendres, & les couppez, puis iettez par dessus eau bien chaude, & les laissez refroidir au serain vne nuict entiere: en apres accoustrez les en saumeure forte, & les garderez longuemét: ou bien faites seicher au Soleil, puis pédez les à quelque fumee. En France on les garde l'hyuer entier estant pendues au plácher, ou arrangees sur des aix, principalemét les citrouilles. *Garde de courges.*

Pour garder oignons les faut seicher au Soleil, puis les mettre en lieu sec & bien aëré. Aucuns en font confitures en ceste sorte: Les font premierement seicher au Soleil, & mettent du thym & de la sarriette dessous au fond du pot, puis mettent l'oignon dessus, & y iettent de la sauce, qui sera de trois parts de vinaigre, & vne de saumure, & par dessus vne botte de sarriette, à fin que les oignons s'enfonçent dedans la sauce : & apres qu'ils sont abbreuuez tellement qu'ils auront le ius & la sauce, remplissent le pot de mesme sauce. Aucuns les trempent seulement en eau, puis les conseruent toute l'annee dans vinaigre. *Garde d'oignons.*

BREF DISCOVRS DES ARBRES ET ARBRISSEAVX, TANT ESTRANGERS QVE DOMESTIQUES, *plantez ou transplantez au Parterre. Premierement de ceux dont sont faits les berceaux.*

CHAP. LIIII.

CYPRES.

POVR la seule recreation du pere de famille, le parterre (comme a esté dit cy deuant) est basty & accoustré, laquelle recreation ne pourroit estre du tout si grande à sentir les fleurs & herbes odorantes, qu'à veoir les arbres & arbrisseaux, tant estrangers que domestiques, qui expirent non seule-

ment vne odeur plus plaisante, sans comparaison, que les herbes, mais encore la plus grand' part d'iceux apportent fruits de grande admiration, comme grenadiers, cappriers, citronniers, orengers, limonniers, ponciles, palmiers, figuiers, oliuiers, baguenaudiers, & autres semblables: parquoy à fin que ne delaissions rien en nostre parterre, dequoy le pere de famille ne puisse prendre ses esbats, parlerons sommairement de la culture des arbres & arbrisseaux qui doiuent estre plantez en iceluy, desquels les vns sont dediez aux berceaux, dont est circuit le parterre, à sçauoir Cyprés, geneure, sauinier, cedre, rosiers, buys, & autres: les autres sont semez ou plantez & transplantez en couches propres, ou vaisseaux & casses, à sçauoir Laurier, meurte, palmier, pin, citronnier, orenger, limonnier, figuier, oliuier, & autres semblables qui seront cy apres declarez.

Cyprés. Le Cyprés, tant masle que femelle, combien qu'en l'isle de Crete prouienne par grandes touffes & forests sans culture & de son bon gré: toutesfois en ce pays ne peut estre sans grand soing du Iardinier & bonté du terroir: car il ne s'aime de sa nature qu'en pays chaud, où il vient à souhait: il vient de plante & de semence en terre seiche, eslongnee de fleuues, riuieres, marescages, lieux fangeux & humides, & en coustaux & pentes où le Soleil donne mieux qu'en valees: il hait sur tout la terre fumee tant soit peu: mesme que si lon enuironne de fien la fosse où il est planté, bien peu de temps apres il se meurt: Toutesfois il est bien requis quelque temps auant le planter mettre de bon terreau en la fosse qu'aurez preparee pour le semer. C'est quasi chose admirable en nature de la semence de cest arbre, laquelle, iaçoit qu'elle soit tant menue qu'à grand' peine on la puisse voir, toutesfois elle produit de soy vn arbre tant haut esleué. Quand tu la semeras, seme la par rayons depuis le vingtiesme d'Octobre iusques en hyuer, & aupres d'elle de l'orge; car il y a si grande familiarité entre ces deux semences, qu'elles croissent quasi par enuie l'vne de l'autre: dont aduiendra que quand il sera grande annee d'orge, aussi sera-il de Cyprés. Si tu le transplantes, fais le pareil: mais donne toy bien garde cependant de l'arrouser, esbrancher, ou tondre ses sommitez: car il ne peut endurer aucune playe tant petite soit elle. Cest arbre a masle & femelle: le masle croist plus haut, à ses branches & rameaux plus serrez & ralliez, & porte cocques ou noix, ce que la femelle ne fait pas.

Le Cypres porte & est en sa saison trois fois l'an, en Ianuier, May & Septébre: & pource en ces trois téps faut cueillir ses cocques ou noix, lesquelles ferez seicher au Soleil pour les rendre aisees à casser, & en tirerez la semẽce, qu'il faut pareillemẽt faire seicher au Soleil, & la voulant semer (dót le téps est propre en pays fort chaud en Auril, en May aux pays temperez, & en ces pays cy depuis le vingtiesme d'Octobre iusques en hyuer) choisirez vn iour sec, serain & calme, & estant semẽ luy criblerez auec vn crible menu percé par dessus, de la terre biẽ ega-

lement vn doigt ou deux, ou plus d'espois: & deslors tãt que le Cyprés aũ leué faut faire le guet sur les formis, & aussi le guespillonner d'eau de trois en trois iours auant Soleil leué, ou bien apres le Soleil couché, ce qui est bien meilleur: mais apres qu'il sera sur terre, il ne le faut arrouser que bien fort peu de fois, car le frequẽt arrouser le fait mourir, ains au lieu de cela il le faut soigneusemẽt sarcler, esmõder & serfouer sans toucher à la racine, & sans marcher par dessus, car le fouler du pied le tue: & parce que la premiere & deuxiesme annee il est fort tendre, & à l'ardeur du Soleil & à la rigueur de la nuict, il les faut enchappeller pendant ledit temps, ainsi que dit a esté des melons: le serfouer dessusdit, s'entend durant sa petitesse & venuë de l'arbre: car depuis qu'il a accomply son iect, il n'a besoing ny de cela, ny d'autre soin. On le trãsplante, quand il est de cinq à six ans, & ce en Mars ou en Auril, & par ce qu'il esparpille en large ses racines, & ne les iette aual, il faut faire la fosse, où on le veut transplanter, bien large à l'aduantage, laquelle en païs moite ne sera gueres profonde, & en païs sec sera de la hauteur de deux pieds. Le iardinier sera soigneux de le garder des fourmis, par ce que ce bestail aime sur tout le Cypres, & souuenresfois le fait mourir.

Le bois de Cypres sur tous les autres est propre à faire images & simulacres, coffres, cabinets, & garderobbes, par ce qu'outre la bonne odeur qu'il rend, il dure vne infinité de temps sans se corrompre, ny ne se vermoult aucunement: & tant est resistant à toute vermine, que ses cocques & feuilles meslees parmy les habillemens les garentissent des vers. Ses feuilles & semence sont fort recommendables pour faire mourir les vers des petits enfans: la decoction de ses noix en vinaigre appaise la douleur des dents si lon en laue souuent la bouche: la decoction de ses feuilles fait le pareil: la cendre de noix de cypres & de l'ongle des mulets incorporee auec huile de meurte retient la cheute des cheueux: La decoction des noix de cypres fraisches & nouuellement cueillies faicte en vin vieil sert infiniment à ceux qui ont le boyau aualle, si on en boit tous les iours la quantité de trois onces, mais ce pendant faut frotter les testicules auec les feuilles de cypres broyees & pistees: c'est vn remede fort certain & experimenté de long temps: la mesme vertu ont les petits tendrons de l'arbre de cypres, si on les masche de telle façon que leur ius soit aualle.

Rosier.

Le Rosier s'accommode à tout air chaud ou froid: mais aux contrees & païs chauds, & aucunement humides, il vient à plus grand planté, plus beau & de plus longue saison en l'annee, comme il se void en plusieurs lieux maritimes d'Espaigne, où les roses durent iusques à la my-hyuer. Il recherche le terroir gras, bien substancieux, & mediocrement humide: Car quant au glaireux & au sablonneux, ils sont du tout infestes au Rosier. On le doit planter en Octobre, Nouembre & Decembre és païs chauds, & secs; & en Ianuier & Feurier és païs froids & humides, voire en Mars mesme, & ceux qui seront

Rosier planté & transplanté.

plantez en plus arriere saison mettront hors des roses celle annee mesme, ce que ne feront ceux dont le plant aura esté hasté. Si la terre a suffisance de bonté en soy, le Rosier n'aura besoin d'aucun fien, & la rose en sera plus entiere en son odeur: mais si elle est flouette, il la faudra secourir de fien bien poutry.

Quant aux Roses, il y en a de plusieurs sortes, à sçauoir des sauuages, que nous disons esglantines, & de rouges aussi croissans aux hayes: de roses de damas & escarlatines, que nous appellons de Prouence: & entre les branches, outre les sauuages, il y en a de musquees, de communes, & celles qui n'ont que cinq feuilles. Le rosier donc vient de plante & de semence. Il est planté de reiettons, ou de vergerres diuisees en pieces longues de quarre doigts, & mises en terre bien fumee vn pied en profond. Il est bon de le transplanter: car il vient plus beau, mesme tous les ans, ou pour le moins quand il aura passé cinq ans, qui est alors qu'il commence à vieillir, le tailler, ou luy brusler ses branches superflues: car cela luy renouuelle sa ieunesse. Si tu le transplantes, transplante-le par branches, loing l'vne de l'autre de quatre pieds, en terre non grasse, ny argilleuse, ny humide, mais seiche & pierreuse. Le Rosier semé vient tardiuement: toutesfois si tu le semes, seme-le quatre pieds dans terre, & ne te trompes à la semence: car sa semence n'est pas ceste petite fleurette iaune qui est au milieu de la rose, mais ce qui est contenu & nourry au menu fruict que produit la rose apres vendanges, que lon congnoist estre meur, quand il noircit & deuient mol.

Rosier semé.

Semences de roses.

Pour auoir Roses muscades faut enter le rosier sur soy-mesme, ou sur esglantier, & auant que l'enter, mettre dans la fente, où nous voulons ficher la greffe, vn grain de musc, ou vne ou deux feuilles seiches de roses bien odorantes: telles roses sont plaisantes à veoir, pour estre petites, & l'arbre chargé de feuillage, & la fleur fort souëfue d'odeur, & qui ne faillent iamais de paroistre en leur saison: outre ce qu'on peut agencer leur pied & branches à faire ombrage. Telles roses ne sont bonnes ny à faire succre rosat, ny eau distillee, ny à choses medicinales, seulement peuuent seruir à faire seicher pour les mettre auec le linge & habits, à cause de leur bon odeur. Vray est que lon dit qu'elles laschent le ventre. Voyez au troisiesme liure au chapitre des singularitez d'enter & planter.

Roses fort odorantes.

Roses auancees.

Pour auoir roses fort odorantes, faut planter ou semer le Rosier en lieu sec, ou l'enuironner de toutes parts d'ails. Les Roses seront auancees, si tu fais vne fossette large de deux palmes à l'entour du Rosier, & y respans eau chaude soir & matin, non toutesfois auant que le bouton de la rose commence à germer: tu feras le semblable, si tu plantes le Rosier en cophins ou pots de terre, & le cultiues de mesme façon & diligence que les Courges & concombres auancez, comme à esté cy deuant enseigné.

Tu garderas les roses recentes en leur vigueur, si tu les mets dans *Roses recentes.* lie d'huile, en sorte que la liqueur soit par dessus:les autres arrachent de l'orge verte auec sa racine,en laquelle ils mettent des roses non encores ouuertes dans vn pot non poissé. Tu auras roses de couleur verte, si tu entes le rosier sur vn tronc de vieil chou, ou sur le tronc d'vn *Roses vertes.* chesne,combien que les roses seront de nul odeur. Tu rendras blanche la rose incarnate, si tu la perfumes auec souffre,alors qu'elle commence de s'espandre. *Incarnate en blanche.*

Tu auras roses de couleur iaune,si apres auoir planté le rosier auec *Roses iaunes.* sa terre naturelle pres le geneſt,tu perces auec vne tariere la plante du geneſt, puis dans ceste playe tu plantes plusieurs racines ou reiettons de rosier ratissez de toutes parts, que tu lies & vnies à la plante du geneſt auec mortier: & dés que tu verras que la playe sera reprise, tu coupperas le tronc du geneſt par dessus le lieu où tu auras faict la playe, & laisseras fructifier les reiettons du rosier: par ce moyen tu auras roses iaunastres.

Les vertus de la Rose sont assez congnuës d'vn chacun.Lon distille eau de roses de Prouins & des blanches, laquelle si tu veux que re- *Eau rose.* tienne non seulement la vertu & qualité de la rose, mais aussi l'odeur & saueur d'icelle,tu la dois distiller en vaisseau de voirre,non de plõb, comme l'on fait vulgairement.Lon fait infusion ou syrop de roses incarnates,lesquels ont vertu de lascher le ventre,& purger les humeurs sereuses & bilieuses, ains vtile aux fieures tierces, à la iaunisse, à desopiler le foye, à la palpitation de cœur. Le iaune qui croist dedans la rose, qui est vne fleur accompagnee comme de petits cheueux,arreste les fleurs blanches des femmes : le bout blanchastre des feuilles de roses est propre en decoction pour arrester toute sorte de flux : le gobeler à les mesmes vertus : la graine & laine contenuë dedans le bouton à rose,mesme le bouton tout entier seiché & reduit en poudre,est singulier pour fleurs blanches des femmes, pour arrester le flux menstrual, pour la chaude pisse,pour le flux de semence pris le poids d'vne drachme auec vin vermeil austere.

Bouys.

Bouys est planté de reiettons & de rameaux apres le douzieme *Bouys.* iour de Nouembre. Il aime les montagnes, & vient fort bien és lieux froids,arides,& exposez au vent. Il ne le faut planter pres du lieu ou *Mort des mousches à miel.* seront les mousches à miel,car sa fleur les fait mourir subitement.Lon dit aussi qu'il corrompt l'air par son odeur fetide : & pour ceste cause *Air corrompu.* le moins que lon pourra lon en doit planter au parterre.

Le Bouys est plus vtile à faire images,peignes & autres instrumens durables, que pour vsage de medecine : sinon que les Medecins tiennent que la rasure de Bouys, & les feuilles bouillies en lexiue, roussis- *Cheueux roux.* sent les cheueux : Aucuns aussi pensent qu'il à semblable vertu que le gayac pour les decoctions és maladies veneriennes, mais ie m'en rapporte à l'experience plustost qu'à la raison.

Geneſt.

Geneſt. Le Geneſt, tant grand que petit, ſe plante de reiettons & de rameaux au croiſſant de la Lune, enuiron les Calendes de Mars. Il ſe peut auſſi ſemer, & demande terre ſeiche & ſablonneuſe.

Vriner. Calcul. Vomir. Ses fleurs, comme auſſi ſa ſemence, font vriner, & rompēt le calcul tant des reins, que de la veſſie. Ses fleurs font vomir prinſes en breuuages : Ses feuilles & ſommitez cuictes en vin ou eau, ſont vtiles aux hydropiques, aux opilations de foye, ratte & roignons: aucuns ſe ſeruent des tiges de geneſt à lier les vignes: meſmes à faire cordages, & facs, tellement qu'ils les font tremper en eau de meſme façon que le chanure.

Geneſt d'Eſpagne. Geneſt d'Eſpagne croiſt auſſi en lieux ſecs. Il ſe doit replanter dés la premiere annee apres qu'il à eſté ſemé, il ſe ſeme en Feburier, & ſe replante en Mars vn an apres: Ses fleurs en decoction font vomir à la façon d'ellebore blanc : Sa graine ſeule laſche le ventre & fait ſortir grande quantité d'eaux.

Geneſt eſpineux. Le Geneſt eſpineux vient en lieux incultiuez & ſablonneux : Ses feuilles bouillies en eau ou vin arreſtent toute ſorte de flux.

Cedre.

Cedre.

Le cedre eſt fort rare en ces païs : parce, ſi tu en veux auoir en ton iardin, baille luy vn terroir qui ſoit bien labouré, & expoſé au Soleil, encores que le lieu où il croiſt le plus, ſoyent des montagnes froides & humides, & pleines de neiges : pour bien faire, tu le dois ſemer en pots de terre & caſſettes, de ſa ſemence, qui eſt merueilleuſement petite & menue.

Sa liqueur miſe aux creux des dents appaiſe leurs douleurs: oincte fait mourir les vers, contregarde les corps de pourriture: Son bois eſt fort plaiſant à veoir & à ſentir, dont auſſi lon fait des parfuns.

Sauinier.

Sauinier.

Sauinier ſe plante comme le bouys, & vient beaucoup mieux ſi on l'arroſe de lie de vin, ou de tuile miſe en pouldre.

Ses feuilles tant en decoction qu'en parfuns, eſmouuent le flux menſtrual, & pouſſent hors les ſecondiues & l'enfant mort : elles font tomber les verrues qui croiſſent ſur le membre viril.

Geneure.

Geneure.

Quant au Geneure il demande le haut des montagnes, & terre pierreuſe pour bien venir, & tant plus il eſt agité des vents & de froidure, tant plus beau il croiſt : Son fruict eſt bon à l'eſtomach, à gens foulez & rompus, contre toute ſorte de venins, ſoit à boire, ou en parfum, comme auſſi contre le mauuais air : Il eſt mis auec heureuſe iſſuë aux decoctions que lon ordonne pour les verolez : Prenez ſept grains de Geneure, autant de grains de laurier, demie drachme de caſſia lignea vulgaire, vne drachme de canelle, mettez cela tout entier dedans le ventre d'vne tourterelle, faites roſtir ainſi la tourterelle, & en roſtiſſant arrouſez la de graiſſe de chappon, baillez en de deux iours l'vn vne à manger au ſoupper à la femme qui eſt prochaine d'accoucher, & elle accouchera facilement : faites bouillir

douze liures de bois de geneure haché menu dedans vn grand chauderon en suffisante quantité d'eau, à la consomption de la troisieme partie de l'eau : iettez ceste eau auec le bois dedans vne cuue, & que dans ce bain le goutteux podagrique soit assis iusques à la ceinture, il sentira allegement incroyable.

Suzeau est plus propre pour bastir hayes des iardins, que pour faire berceaux és parterres: toutesfois au defaut d'autre arbrisseau lon se pourra bien seruir de suzeau. Il veut estre planté au mois de Nouembre par scions & reiettons en lieu humide, ombrageux, & pres de quelque ruisseau. Pour le bien faire venir, faut vser de ceste diligence: labourez la terre en forme de rayons d'vn bon demy pied de large, & d'vn pied de profond auec le hoyau & non la houë : car il ne faut point oster de terre : puis incontinent apres la sainct Martin d'hyuer plantez vos suzeaux, duquel le gros bout que vous fichez en terre sera couppé en biais comme à pied de biche, & le fichez dans ceste terre ainsi labouree vn pied, ou neuf pouces auant, & qu'il sorte hors de terre pour le moins vn pied & demy ou deux pieds, de sorte que vos plantaz deux bons pieds & demy ou trois pieds : auant que les ficher faites ouuerture dans terre auec vn turquet, ou cheuille de bois ou de fer, à fin que vostre plant ne s'escorche point en le mettant en terre. Si le plantez par rayons, faut qu'il y ayt pour le moins trois pieds entre les rayons, & que le plant soit de pied en pied. Ainsi plantez n'est plus besoing le labourer iamais, si ne voulez, mais le coupper à deux yeux pour le moins, aux deux ou trois premieres annees, à fin que le pied s'engrossisse : & les deux ou trois premieres annees passees les pourrez coupper de deux en deux ans pour faire eschallaz: sur tout les faut chastrer tous les ans, & leur coupper tous leurs plus meschants gects. *Suzeau.*

Lon distile eau de ses fleurs, qui est singuliere pour appaiser les douleurs de teste prouenuës de chaleur, si on en frotte le front & derriere de la teste. Lon fait aussi forr bõ vinaigre auec ses fleurs, & du ius de ses rasins. Le ius exprimé de l'escorce de sa racine, excite à vomir, & prouoque les eaux des hydropiques : ius exprimé de ses feuilles prins auec quelque porce ou potage lasche le ventre: sa graine seichee proffite aux hydropiques, aux personnes grasses pour les amaigrir, la prenant auec vin blanc la quantité d'vne drachme, & continuant quelque temps, & en y meslant quelque peu de canelle, d'autant qu'il est vomitif & perturbateur d'estomach. *Douleurs de teste. Vinaigre de suzeau. Hydropisie.*

Rosmarin, & Iosmin.

Rosmarin, & Iosmin sont aussi propres pour bastir les berceaux des parterres, de la culture desquels nous ne parlerons point icy, par ce que cy dessus en auons bien amplement traicté. *Rosmarin. Iosmin.*

Lierre.

Lierre tant grand que petit demande d'estre planté en lieux moites & aqueux, depuis le mois de Nouembre iusques en Mars, & ce *Lierre.*

pendant ne fleurit point qu'en Automne, ny son raisin vient en maturité qu'en hyuer: & ne croist haut s'il n'est pres de quelque arbre haut, ou vieille mazure, auquels il apporte ruine à la parfin. Il portera fort beau fruict si vous l'arrousez d'alun pulverisé, ou de cendres

Lierre blanc. faictes de coquilles d'huytres bruslees & pulverisees. Le lierre noir deuiendra blanc, si vous arrousez ses racines huict iours durant auec terre blanche trempee en eau.

Spleuetique. Si lon met trois raisins de lierre attachez en vn linge net auec vn filet, & que celuy qui à douleur ou tension de ratte, le porte trois iours entiers pendu à son col, il guarira de son mal. Ses feuilles broyees & appliquees guarissent bruslures, & eschaudures faictes par eau chaude: cuittes en vinaigre, & appliquees guarissent la ratte endurcie: sa gomme tue les poux & les lendes, & induite depile le lieu où elle touche. Les vaisseaux faits de son bois sont singuliers pour

Escouler le vin. sçauoir s'il y à de l'eau au vin: car l'eau demeurera au vaisseau, & le vin s'escoulera. Sept bayes de lierre, auec autant de noyaux de pesches depelez, cuicts en huile, puis pistez & appliquez sur les tempes, & le front, appaisent les douleurs de teste venants du cerueau: le ius des feuilles de Lierre beu auec vin vermeil guarist la ratte enflee: vn bonnet faict en forme de cabasset, des feuilles de lierre cousues ensemble, & appliqué sur la teste des petits enfans qui ont la tigne la guarissent du tout: l'eau ou larme qui distille du tronc couppé du Lierre, fait mourir les lendes & poulx.

Troësne.

Troësne. Troësne vient plus que lon ne veut entre les ronces & buissons, desquels lieux lon en pourra transplanter au parterre pour les berceaux.

Lon peut distiller de l'eau de ses fleurs, qui est fort souueraine pour arrester toute sorte de flux tant de ventre, de matrice, que de crachement de sang, que des yeux, pour toute sorte de chancre: mesme vertu a le ius exprimé de ses feuilles, principalement pour les chancres qui viennent en la bouche. Lon fait vne huile de ses fleurs trēpees en huile au Soleil, qui est singuliere pour les douleurs de teste de cause chaude, & pour les inflammations des playes.

HERBES DES BERCEAVX DV PARTERRE. CHAP. LV.

Couleuree.

Couleuree. AV defaut des arbrisseaux cy dessus descrits lon se pourra aider pour faire berceaux au parterre, d'aucunes herbes qui sont flexiles, & par leurs feuillages peuuent faire ombrage, moyennant qu'elles soyent soustenues auec perches de saule ou de geneure, accoustrees & disposees en forme de berceaux.

Telle est la Couleuree, le Houblon, les Courges & Concombres, les Pois de merueilles, & Coquerelles, les Pommes de merueilles, & autres semblables.

Et quant à la Couleuree, elle vient plus que lon ne veut entre les ronces & buissons: parquoy de ces lieux lon en pourra transplanter au parterre pour les berceaux. *Couleuree.*

Sa racine, principalement son ius, l'asche puissamment le ventre, fait vriner, purge le cerueau, desopile la ratte: sa racine pilee auec figues, & appliquee sur la ratte oste la dureté: appliquee en forme de pessaire prouoque les mois, l'arriere-faix, & l'enfant mort: pilee auec sel & appliquee guarit les vlceres: elle nettoye le cuir, & oste les rougeurs du visage, à quoy sert beaucoup l'eau que tu pourras amasser au mois de May, dedans vn creux que tu feras dedans la teste estant dans terre, ainsi que nous auons dit au discours de la violette cy dessus: en cataplasme est singuliere à la goutte sciatique, & pour oster le poil de quelque lieu: meslee & pilee auec sang de taureau, est de merueilleux effect és scirrhes & carcinomes.

Concombres & Courges.

Nous auons parlé cy deuant des Concombres, & Courges: parquoy n'est besoing en faire nouuelle repetition.

Houblon.

La culture du Houblon est semblable à celle de la Couleuree, car il demande mesme terroir & mesme soing. *Houblon.*

Ses fleurs, sommités, & ius exprimé, deliurent les obstructions du foye & de la ratte, & l'vsage d'iceux est fort conuenable pour les hydropiques: lon en fait la biere ainsi que dirons cy apres. *Hydropiques*

Pommes de merueilles.

Pommes de merueilles sont fort propres pour faire berceaux, tant à raison de leur beauté, que pour ce qu'elles sont flexïles, & rampent facilement à l'entour des perches. Elles demandent estre semees au Printemps, en terre grasse & bien amendee, elles ne peuuent endurer le froid: aussi tost que leur fruict est venu en maturité, qui est en Automne, elles deseichent incontinét: parquoy les faut semer au lieu où le Soleil ayt pleine puissance, les arrouser souuent durant les grandes chaleurs, & cueillir leur fruict en Septembre. *Pommes de merueilles.*

Ces pommes ressemblent aux petits limons, à sçauoir, poinctues au bout, ventreuses au milieu, rudes comme le fruict de Concombre sauuage, verd au commencement, puis rougeastre: le premier qui les a introduites en France, à esté René du Bellay, Euesque du Mans. Lon en trouue és iardins des religieux de S. Germain des prés, & du Temple à Paris.

Elles sont dites des Grecs Pommes de charantes, à raison de leur beauté gracieuse: des Latins *Vinicella*, ou *Momordica*, ou *Balsamica*, ce nom dernier à raison des vertus de baume qu'elles ont: & des François pômes de merueilles, pour la vertu admirable qu'elles ont pour *Pourquoy pommes de merueilles.*

guarir les playes. Lon nettoye leur fruict de toute la graine, lequel fruict lon met dedans vne phiole pleine d'huile d'oliue omphacin, (ou au lieu d'huile ompachin, que lon ne rencontre pas tousiours à Paris, lon laue fort l'huile en eau rose ou commun, ou de plantain ou de Meurte,) puis on expose ceste phiole long temps au Soleil ardant: ou on met dedans vn chauderon plein d'eau bouillante: ou on l'enterre sous terre, ou sous fien de cheual bien chaud: telle huile est singuliere pour appaiser les inflammations des playes & mammelles, & n'a moindre vertu que le baume pour consolider les playes tant recentes que inueterees: chose experimentee de plusieurs. Le fruict trempé en huile damendes douces, ou de graine de lin, y adioustant vne once de vernis liquide pour chacune liure d'huile, rend l'huile fort souueraine pour les douleurs d'hemoroides, pour les bruslures, pour les poinctures de nerfs, & pour effacer les cicatrices des playes. Leurs fueilles desçichees & mises en pouldre, beuës à la quantité d'vne cuillerée auec decoction de plantain, guarissent les tranchees, douleurs coliques, & playes de boyaux. L'huile où aura trempé leur fruit, contient le boyau auallé des petits enfans, si on l'en frotte souuent: & rend les femmes de steriles fecondes, si apres auoir esté baignees en bain propre à ce, & beu de la pouldre des feuilles de ceste herbe, elles se frotrent les parties honteuses de ceste huile, puis habitent auec leurs maris.

Consolider playes. *Hemoroides.* *Bruslures.* *Tranchees.* *Coliques.* *Boyau aualle.* *Fecondité des femmes.*

Pois de merueilles.

Pois de merueilles.

Pois de merueilles sont fort rares en ces païs, semblables aucunement aux coquerets, ayans leur semence enfermee dans vn follicule, semblable à vn pois ciche, au milieu duquel y a vne effigie comme d'vn cœur. Ils demandent vn terroir bien gras, moite & exposé au Soleil, & ne peuuent aucunement endurer le froid.

Coquerelles.

Coquerelles.

Les Coquerelles, que les Latins appellent *Halicacabum*, & les Arabes, *Alkekengi*, s'aiment aux vignes: parquoy celuy qui en voudra planter en son parterre, faut qu'il leur choisisse vn terroir semblable à celuy de la vigne.

La petite cerise qui est enfermee en leur folicule, est singuliere pour prouoquer l'vrine retenue, & pour addoucir l'acrimonie & ardeur d'icelle: car son suc meslé parmy la cremeur ou emulsion de la graine de pauot blanc, ou decoction de semence de melons ou de courges, ou de maulues, ou de prisane d'orge, & beu, appaise merueilleusement les ardeurs d'vrine: leur racine approchee pres des aspics & lezards les endort & fait mourir: l'vsage de sa cerise est souuerain contre la grauelle & calcul: aussi pour cest effect lon en prepare vin, qui est appellé Vin de coquerelles, qui est fait auec moust de bon vin blanc, ou à trempé vne certaine quātité de ces cerises: ou auec vne quantité de ces cerises iectees auec esgale quātité de raisins blancs tous entiers, dedans vn tonneau tout neuf: lequel tonneau doit estre par apres ré-

Grauelle. *Calcul.* *Vin de coquerelles.*

pli de moust de vin blanc, puis escumé & preparé ainsi que les autres vins: ou bien lon fait ce vin de ceste façon, lon foule ces cerises auec les raisins meurs, on laisse le tout cuuer quelques iours ensemble, puis on l'entonne & prepare comme les autres vins: ce vin pris la quantité de quatre onces du matin par trois ou quatre fois au declin de lune nettoye les reins & pousse hors grande quantité de grauelle.

DES ARBRES ET ARBRISSEAVX TANT ESTRANGERS QVE DOMESTIQVES, QVI *sont plantés ou semés par couches ou vaisseaux au Parterre.* CHAP. LVI.

LAVRIER.

Laurier.

Le Laurier vient en toute terre, mais il ne se maintient pas aisément en toute terre: car il s'aime naturellement en pays chaud ou temperé, & en pays froid il ne vient que par contrainte, ains si le voulez esleuer en ce pays froidureux, luy faut donner Soleil à l'abādō, tout ainsi qu'en pays chaud luy faut donner le Soleil en espargne, à sçauoir, si peu auāt qu'il ayt le pied à l'ombre: toutesfois il se delecte pres la marine en terre maigre & deliee, où l'air est chaud de sa condition, & temperé. Doit estre planté en Automne & Prime-vere, de rais de plante & de brāche, & se prouigne en Mars bien proprement, quand l'humeur vient à l'escorce. On le peut aussi semer apres le quatorziesme de Mars en terre bien fumee vn pied sous terre, quatre grains ensemble: & au bout d'vn an le planter ailleurs. Le laurier sur tout craint les froidures, & pour ceste cause le faut planter ou semer en ce pays en vn terroir qui soit ferme & solide, comme auons dit, à fin que durant les gelees, neiges, & verglais, ses racines soyent defendues du froid, lesquelles, encore que les rameaux soient morts par les froidures d'hyuer, toutesfois ne laisseront à produire & ietter rameaux nouueaux au Printemps: car la solidité & fermeté de la terre aura empesché que l'air n'ayt penetré iusques aux racines. Et au cas que la terre où tu plantes le Laurier fust sablonneuse, aride, & veule, faudra que durant l'hyuer tu espandes sur les racines du laurier cendres & foitte, pour contregarder la chaleur de terre, & empescher que le froid ne penetre iusques à ses racines. Donc pour auoir beau le laurier, deux choses sont necessaires, la chaleur de l'air, & la solidité de la terre, desquelles si l'vne defaut le laurier ne pourra venir aucunement: ou s'il vient il naistra petit & chetif, comme nous pouuons facilement experimenter en ces pays. Le laurier peut estre enté en soy-mesme, sur cormier, sur fresne, & sur cerisier, ainsi que nous dirons plus amplement au troisiesme liure.

Laurier craint les froidures.

Deux choses necessaires pour faire venir le laurier.

MEVRTE.

Meurte.

Le Meurte est de deux sortes, l'vn est verd obscur, l'autre est verd

blanc : l'vn porte la fleur iaune, l'autre la porte blanche, dont la derniere eſt la meilleure: mais tout Meurte demande le païs chaud,terre meuble,ſablonneuſe , friable & maigre : & ce neantmoins vient fort beau és riuages de la mer,des eſtangs,lacs,& paluds:Il ſe plante ou de ieunes rameaux deſgagez de la touffe, lors qu'elle eſt de quatre à cinq ans,ou de reiettons leuez au pied d'icelle , les ſeparant de la maiſtreſſe racine ſi toſt qu'ils ont leué , & de là en vn an les replantant:ou de ſemence , froiſſant ladite ſemence entre les mains , & la fichant en vne corde vieille, & enterrant ladite corde tout de ſon long dans vn ſillon creuſé d'vn pied ou enuiron , & bien fumant de fien pourri , & arrouſant le lieu . Le Meurte ſe doit planter au plus haut lieu du parterre,car par ſon odeur rend le lieu fort delectable:ſe peut auſſi ſemer à la façon du laurier, mais il vient tardiuemeut. Il croiſtra fort beau & haut eſleué , ſi tu le nettoyes & eſcures ſouuent à lentour : & produira fruicts amples & fertiles, ſi tu plantes pres de luy des roſiers,ou bien pres des oliuiers au païs où ils croiſſent : car le Meurte & l'Oliuier s'entreaident grandemẽt.Damãde d'eſtre arrouſé d'vrine d'homme, & principalement de brebis: ou au defaut d'icelles,d'eau chaude de laquelle ſe delecte grandement, comme quelquesfois fut congnu par vn Meurte planté pres d'vn baing, qui à veuë d'œil croiſſoit en toute beauté,encore que lon n'en tinſt compte. La graine de Meurte miſe dans vn vaiſſeau qui ne ſoit point poiſſé & bien couuert, ſe garde longuement en ſa verdeur: Aucuns diſent qu'il vaut mieux la mettre auec les petits rameanx . Le Meurte ſur tout craint le froid , & ſe delecte pres les eſtangs, ruiſſeaux, & lieux maritimes . Si tu l'arrouſes ſouuent d'eau tiede, il produira fruict ſans noyau.

Meurte ſans noyau.

Cueillette de meurte.

Son fruict eſt appellé vulgairement myrtil , encores qu'il y ayt vn arbriſſeau ainſi appellé, qui à la verité eſt vn Meurte ſauuage,duquel parlerons tantoſt.Lon doit cueillir ce fruict par beau temps & ſerain, voire lon temps apres que la roſee eſt cheute . Il peut eſtre enté ſur vn autre de ſon eſpece , & le blanc ſur le noir, & le noir ſur le pommier,neflier, & grenadier.

Apres les vendanges au pays de Prouence, où il y à grand nombre de Meurtes , les oiſeaux ſe nourriſſent de fruits de Meurte , dont ils ſont tellement engraiſſes, & leur chair rendue ſi plaiſante à manger, qu'on les mange tous entiers ſans leur vuider les boyaux : tellement que lon dit en vn commum prouerbe, que la merde en vaut mieux que la chair.

Les feuilles, bayes, & graine de Meurte par leur vertu aſtringente arreſtent toute ſorte de flux,ſoit de ventre,des mois & des fleurs blanches principalement : le ius & eau diſtillee de Meurte ſont ſinguliers à boire , pour aſtraindre & remettre le boyau auallé : la decoction de la graine de Meurte noircit les cheueux , & les garde de tomber : la graine de Meurte peut ſeruir de poyure , auſſi en fait on de la ſaulce qui eſt ſinguliere pour conforter vn eſtomach languide: les bayes de

Meurte mangee confortent le cœur, & guarissent la palpitation d'iceluy: les cẽdres des feuilles seiches de Meurte bruslee dedans vn pot de terre crue, iusques à tant qu'elles blanchissent, puis lauees, ont mesme vertu que le spodium, ou le pompholyx.

MYRTIL. *Myrtil.*

Ceux qui ne pourrõt faire venir la plãte du Meurte en leur parterre se contẽteront du Myrtil, qui demande mesme terroir & culture que le meurte, pour estre vn meurte sauuage, & duquel lon se peut seruir au defaut de meurte, comme ayant les mesmes ou semblables vertus.

BRVSC.

Le Brusc, vulgairement dit Houssõn, duquel lon fait en France & Italie des houssois, est aussi vne espece de meurte sauuage, qui vient communement és forests & taillis, desquels vaut mieux le transplanter aux iardins que prendre la peine le semer ou planter. *Brusc.*

TAMARISC.

Qui voudra planter du Tamarisc au parterre, faut choisir le lieu plus humide & moite, & au defaut de ce, l'arrouser souuent. Aussi on void que le tamarisc croist haut & beau pres les estangs, paluds, & eaux dormantes. Il se plante de racine & de boutture depuis la sainct Remy iusques à Noël, voire iusques en Feurier: mais de racine vient encores mieux: il ne se meurt gueres par froidure, principalement sa racine quand vne fois est reprise, & reiette tousiours par le plant. *Tamarisc.*

Son bois est en ce principalement recommandable, qu'il allege & diminue la ratte à ceux qui l'ont par trop pleine d'humeur melãcholique: dont vient que plusieurs affligés de tel mal, boyuent & mangẽt en vaisseaux faicts de bois de tamarisc. Et plusieurs conseillent que pour soulager les pourceaux qui sont subiets à la plenitude de ratte, faut en leurs augets leur donner à boire eau, en laquelle soient estaints charbons du bois de tamarisc. La decoction de sa racine auec raisins de Damas, est souueraine pour les ladres, & autres qui ont la ratte offensee: mesmement pour les verolés. *Ratte par trop pleine.* *Augets pour les pourceaux* *Ladres.*

Baguenaudier. *Baguenaudier.*

Le Baguenaudier, dit des Latins *Colutea*, demande terre grasse & bien amandee de fien de brebis. Il ne vient que de semence, non de plantes: & faut que sa semence ayt premierement trempé long temps en eau, iusques à tant qu'elle commence à pulluler & germer.

Le temps de la semer est enuiron le commencement du mois de Iuin. Il ne le faut esbrancher, esmonder, ny toucher auant la quatrieme annee.

Son fruit sert beaucoup pour engraisser les brebis, & leur faire auoir beaucoup de laict, pour les poulailles, mousches à miel, cheures & vaches. Aucuns pensent que ce soit du Sené, mais ils se trompent. *Baguenaudier n'est Sené.*

CAPPRIER. *Capprier.*

Capprier en plusieurs pays vient sans aucune culture és terres labourables: mais au lieu où il y en a faute, s'il le faut semer, ce doit e-

pellé Siliques, veut estre plantee de nouueaux reiettons, en Feurier & Nouembre, en terroir sec & exposé au Soleil, où lon ait fait fosses fort profondes. On la peut aussi enter sur vn prunier ou amandier: sur tout ne se faut amuser à la semer, par ce qu'il ne porteroit aucun fruict, & si bien tost il mourroit : il la faut souuent arrouser.

Engraisser les pourceaux. Les Siliques sont plus propres pour engraisser les enfans ou pourceaux, que pour nourrir les hommes: il est vray que son fruict lasche le ventre doucement, quasi à la façon de la casse.

PALMIER.

Palmier. Le Palmier est de plusieurs sortes: l'vn porte fruict, l'autre est brehaigne: & des fructifians l'vn porte son fruict rougeastre l'autre le porte blanc, l'autre grisastre: outre plus, l'vn est masle, l'autre est femelle: l'vn est haut monté, l'autre est tappi bas, qu'on appelle Palmite, & l'autre moyen entre deux : mais quoy que soit, tout Palmier demande air bien chaud, & plus que temperé : car en pays fort en chaleur il porte ses dattes beaux & bien meurs, & s'entretient assez bien sans autre soing, fors que de l'arrouser : là où au pays temperé il ne porte ses dattes pour paruenir à maturité, ou du tout n'en porte point. Il veut terre sobloneuse, salee & nitreuse, pourueu quelle soit aucunement humide: & voila pourquoy il vient bien à l'orree de la mer: & si la terre où il sera planté n'est telle, il le faut arrouser auec eau salee ou saumure. Il est planté de petites plantes auec la racine en Auril & May, sa plante estant bien enuironnee de terre grasse. Lon seme aussi les noyaux frais de datte, qui faict la palme, en Octobre, deux coudees en profondeur de terre, meslee de cendre, & bien amendee de fien de cheure, & le costé aigu au dessus, & veut estre arrousé tous les iours, & que chacun an lon luy respande du sel à lentour, ou pour le mieux, qu'on l'arrouse souuent d'eau quelque peu salee : mesme à fin qu'il croisse haut & beau, se resiouist que ses racines soyent arrousees auec lie de vin vieil coulee.

Palmiers masle & femelle. Note aussi que par ce qu'à grande peine d'vn noyau seul peut venir vn palmier, qu'il croisse & face vn tronc qui soit assez fort pour soustenir l'arbre, sera bon de mettre & conioindre deux ou trois noyaux ensemble, cousus en toile, en sorte que les costez aigus s'entreregardent, & les planter ainsi: car par ce moyen la vertu de deux ou de trois conioints, pourra faire le tronc de l'arbre plus parfaict. Note aussi que si tu veux que la femelle de palmier soit fertile en fruict, dois planter pres elle le masle palmier, non seulement vn, mais plusieurs s'il est possible, par ce que la vicinité fait que la vertu du masle est portee à la femelle par la commistion du vent, d'ou vient l'abondance du fruict. Ou bien si tu n'as le moyen de planter plusieurs masles palmiers pres la femelle, sera assez que tu manies & touches souuent auec les mains le masle palmier, & que par apres tu les mettes sur la femelle: ou tu dois cueillir de la fleur de la cime du masle ou de la mousse du masle, & en espendre par dessus la femelle.

Ne mange que le moins que tu pourras de dattes, car elles opilent de foye & la ratte, sont de difficille digestion, & font douleur de teste

PIN.

Le Pin vient principalement de son noyau, qui doit estre planté en Octobre ou Nouembre en lieux chauds, ou en lieux froids en Feurier & Mars, ou enuiron la cheute de la pomme, ou peu apres, en fosses bien bechees, & de bon gueret: & ne doit on rompre la pomme à force ou auec ferrement pour auoir les pignons, lesquels faudra faire tremper trois iours auparauant, & en planter sept ensemble à profondeur de cinq doigts seulement. Qand ils seront nais, ne les faut si tost transplanter, par ce qu'ils ne prennent racine qu'auec longue espace de temps & grande difficulté: ains ne peuuent endurer, sans leur grand dommage, qu'ils soyent transplantés: toutesfois, quand le téps sera venu pour les transplanter, garde sur tout que tu ne blesses la racine principale & plus espaisse. Le pin croist principalement & deuient beau és hautes montagnes, & lieux exposés au vent moyennant que la place où il sera planté soit non moins diligemment cultiuee que la terre au froument. Il durera plus long temps s'il est souuent despouillé de son escorce: par ce que sous son escorce s'engendrent plusieurs petits vers qui rongent & destruisent le bois.

L'eau distillee des noix recentes de pin, efface les rides du visage & restraint les mammelles trop grosses & amples, si on y applique par dessus linges trempés en ceste eau le plus souuent que lon pourra: ceste eau mesme est singuliere pour estressir le lieu honteux de la femmes trop large & pour guarantir de toutes defluxions: leur ius est encores de plus grande vertu qne l'eau distillee.

Les pignons sont vne viande fort & facilement nourrissante, & pour ceste cause propre pour ceux qui sont trauaillez de toux, pour les ectiques, pour les phthisiques, moyénant qu'ils ayent trépé quelque temps en eau'rose, pour leur oster leur acrimonie, & substance huileuse: vray est qu'ils sont difficiles à digerer: & parce à ceux qui sont froids de nature faut les donner auec miel, & aux chauds auec succre pour corriger leur durté. Ils sont bons aux paralitiques, aux douleurs de nerfs & de dos, aux ardeurs d'vrine, aux erosions d'estomach auec ius de pourpier.

FIGVIER.

Figuier. Les figues, qui sont vn des meilleurs fruits que nous ayons, selon la terre & plant ou elles sont mises se monstrét ou plus ou moins douces & sauoureuses: ce qui procede pour raison de l'air froid, ou chaud, ou téperé: ou pour l'esgard des terrois secs ou humides, gras ou maigres, aspres ou mols, forts ou legers & faciles, pierreux ou sans roc, ou assis en quelque vieille masure, selon lesqnels la diuersité en est fort grande, en y ayát de grosses & menues, rondes & aiguës, bláches, noires, vertes & grisastres. Dont cest arbre aime estre és lieux exposez au Soleil, pierreux, croyeux, quelquesfois cailloüeux, & calcineux, pres

les murailles on mesures, voire dans les mesmes murailles estans fendues ou à demy ruinees, principalement celuy qui porte figues petites, fort douces & blanchastres, quelles sont celles de Marseille: car tel figuier s'aime en lieu sec & graueleux, comme au contraire celuy qui les produit plus grosses, moins douces & rougeastres, demande le terroir gras & bien fumé. Il prosfire en air chaud & temperé, pourueu que le terroir soit aucunement humide: car c'est vn arbre fort delicat, & facile à estre endommagé de la gelee, rompu des vents, & attenué de la seicheresse, par laquelle les figues sont plustost abbatues que meures, facile à estre endommagé par les neiges, brouillarts, & grande froidure: parquoy il les faut planter au Printemps apres les gelees, au regard de Midy ou d'Orient, en fosses grandes, profondes, & bien beschees, de reiettons & rameaux de deux ans, beaux, ronds & remplis de nœuds: car ce sont les plus fertiles. Et pour les faire mieux prendre pied, vous osterez l'escorce par le bas enuiron vn demy pied au fond de la tige, l'y laissant neantmoins attachee, afin que telle escorce se conuertisse en racines.

Pourra estre semé pareillemét de figues trempees, & liees à l'entour auec petites cordes, puis ainsi plantees, & apres diligément arrousees. Plus cômodemét sera enté au prunier ou amandier: car il en dure plus longuemét. Soit planté ou enté ne le faut beaucoup arrouser, car l'abondãce d'au corrompt la beauté naturelle des figuiers, & les pourrit facilemẽt: beaucoup meilleur sera pour le rendre beau & fertile, ficher sa plãte dans vn ail sauuage, nôme en Latin *Scilla*: ou la trẽper en saumeure, ou l'enuirõner auec fien de bœuf, ou de chaux viue. Et pour les asseurer de la gelee, il les faut des la sainct Martin couurir tresbien de paille, ou des restes du lin, liant ces choses à la tige & aux rameaux, si bien qu'on ne voye rien de la plante. Si tu veux que le figuier apporte fruict tardif, qui est chose contre son naturel, tu dois oster le premieres petites figues qui commencent à grossir & le figuier iettera vn autre fruict, qui se gardera iusques en hyuer: il sera aussi fertile, & produira figue pleine & de bon suc, si dés qu'il iettera ses feuilles, lon met à ses racines de la terre rouge battue & destrẽpee auec lie d'oliue, & fien d'hommes: ou bien quand il commencera à frondoyer, luy coupper la cyme & le bout des banches. Les figues seront auancees, si on applique à leur racine fiẽ de pigeôs, & poyure, meslez & broyez auec huile: ou bien si quand leurs pommes grosses commenceront à rougir, tu les oings auec le ius d'vn gros oignon meslé auec huile & poyure: ou si quand leur fruict sera gros competemment, tu les perces auec vne esguille, puis les frottes auec huile, & les couures auec feuilles d'oliuier: car la chaleur n'estant point empeschee par la trop grande humidité de la figue, digere facilement le fruict.

Fruict tardif.

Figuier fertile.

Figues auancees.

Figues de couleur diuerse.

Elles seront de chaleur diuerse, à sçauoir d'vn costé blanche, & de l'autre rouge, si tu lies ensẽble dãs vn linge la graine de deux figuiers diuers, & ainsi les plantes, puis transplantes. Vous affranchirez vn fi-

Affranchir figuier.

Figues ne tombans point.

guier sauuage, si vous arrousez ses racines auec vin & huile meslez ensemble. Les figues ne tōberōt du figuier, si vous arrosez le trōc fossoyé à l'étour, auec saumeure & eau egalemēt meslez, ou si lon enterre pres le figuier quelques cornes de belier ou de moutō. Les garderez tousiours vertes, si les mettez en vn pot plein de miel biē couuert, de sorte qu'elles ne se touchēt, ny le pot mesme: ou biē envne courge chacune à part, & pēdez la courge en vn lieu ombrageux ou le feu ny la fumee ne puisse aller. Ou bien si les enfermez en vn vaisseau de terre ayāt le goulet biē estoupé, puis mettez ce vaisseau dans quelque autre vaisseau plein de vin: car tandis que le vin sera sans corruption, tandis les figues demeureront saines & entieres. Defendrez les seiches de corruption, si les espandez sur vne claye au four, apres que le pain en est hors, puis les posez en vn vaisseau de terre neuf, qui ne soit poissé.

Figues vertes.

Figues laxatiues.

Vous aurez figues qui lascheront le ventre, si mettez aux racines du figuier que plantez de l'hellebore noir pilé auec espurge ou autre tel medicament pugatif.

Addoucir taureau.

Au surplus le figuier a ceste vertu occulte, que si auez quelque taureau effrené, que ne puissiez aucunemēt dōter, faut l'attacher à vn figuier: incōtinēt il s'addoucira, & oublira son naturel sauuage. Dauātage pour attēdrir soudainement la chair dure de quelque beste que ce soit, faut la pēdre à vne brāche de figuier: mesmemēt pour la faire cuire soudainemēt, la remuer souuēt dedās le pot ou elle cuist, auec vne cueiller de bois de figuier: car le figuier expire de soy vne vapeur vehemēte qui deseiche & digere la dureté de quelque chair que ce soit, cōme de paō, oiseaux de riuiere, & autres semblables. Vray est qu'il y a autre moyen d'attendrir la chair dure, qui est de la mettre dās vn mōceau de blé. Faut aussi obseruer ie ne sçay quelle vertu occulte en la figue, que les cheuaux & asnes chargez de figues, facilemēt succōbēt aux faix & perdēt toute force: lesquels toutesfois est facile de recreer & remettre en leur force, si on leur presēte quelque morceau de pain. Faut aussi noter que le ius ou le lait de figuier domestique (cōme nous auōs admonesté au traite de la façon des formages) sert à faire coaguler le formage au lieu de presure. La figue cuite auec hysope, guarist la toux inueteree, & corrige les vices des poulmons. Son fruit amollist le ventre, nourrist beaucoup, fait suer, estant sec meslé auec farine de graine de lin & fenugrec, fait meurir ou resoudre apostumes & duretez, en decoction est bon à la toux & difficulté d'haleine, ses fleurs sont bonnes à manger, encore que les pourceaux les fuyent au possible.

Attendrir chair.

Charge de figues faict succomber les cheuaux & asnes.

Presure de formages.

Peste.

Le Roy Mithridates faisoit vne opiate cōtre toute sorte de poison & danger de peste, qui estoit prepare de figues, noix, rhue, comme auons dit cy deuant, au chapitre de la rhue.

Mules aux talons.

Les figues bruslees & redigees en poudre, meslees auec vn bien peu de cire, font vn onguent souuerain pour les mules aux talons, leur ius guarist aspretez, mauuaises gratelles, petites verolles, rougeolles, lētilles, dartres, & autres taches du corps & de la face induit dessus auec farine d'orge rostie. Il guarist aussi douleur de dents, trempe vn peu

de cotton & appliqué sur la dent: Il ouure les veines hemorhoides.

L'OLIVIER.

C'est arbre est fort aisé à faire venir, & s'aime és pays chauds & temperés, que le Languedoc & la Prouence, où on en voit comme de petites forests, & de si longue vie & duree, qu'encores que le labeur qui luy est deu soit par long temps intermis, il ne laisse pourtant de fructifier aucunement, & retournant en soy-mesme, de vieil il se remet tout ieune & sur pieds, de sec mouelleux & seueux, de sterile fructifiant. En ces pays septentrionaux il ne vient sans grand soing & labeur à raison de la froideur de l'air. Parquoy si tu veux planter Olivier en ton parterre, eslis vn lieu tourné au Midy ou Orient, assez haut esleué & exposé au vent de Ouest, qui soit de bon gueret, au dessous argilleux, & par dessus meslé de sablon & de croye, espois, moite, & non maigre. auquel planteras enuiron la my-Mars, non des germes du pied de l'Oliuier, mais des scions, iettons & branches nouuelles, belles & fertiles, arrachees des rameaux de l'arbre, grosses comme le poignet, longues d'vn pied & demy, bien rondes, lissees & polies d'escorce sans rameau, & encor couppees durant la Lune nouuelle leuant l'escorce grosse enuiron vne brasse, & laissant la verte qui est plus subtile: & les poseras en terre de mesme façon qu'elles estoyent en l'arbre, le bout d'embas en bas, & celuy d'enhaut tourné & regardant au ciel, comme quand elles estoient en l'arbre: car si tu les mets renuersez en terre, elles prendront à grand'peine: & si elles prennent, demeureront tousiours steriles. Les faudra enduire tant au pied qu'à la teste, de fien meslé auec cendre, & les poser en terre auec telle profondeur, que par dessus il y ait quatre doigts de terre menue: puis presser le tout ensemble auec les pieds à l'entour du ietton planté, ainsi qu'on luy iettera la terre es enuirons, ou si voulez la fouler auec vne masse de bois. Ne les transplanteras auant cinq ans, mais cependāt les faudra fouyr tous les mois, fumer de fien de cheure tous les ans en Automne: arrouser d'eau de pluye plustost que de fontaine, puits ou riuiere: quelquesfois esmonder des branches superflues, principalement des iettons secs & arides, & des germes surnaissans, si ce n'est que la plante fust vieille, foible, & cassee, quelle eust besoin d'estre renouuellee, car il faudroit lors y en laisser vn ou deux des plus beaux, tailler non plustost que huict ans, durant que la Lune est en decours, & que le temps est sec & serain, & apres de huict en huict ans, arrouser quelquesfois le pied des puissans oliuiers de la lie d'oliues, pour les garder des vers ou autres vermines, qui sont souuēt molestes à ceste plante, les defendre du bestail, principalement du brouttement de la cheure, qui le rend du tout sterile, ne planter plantes aucunes pres de l'Oliuier, que le figuier ou la vigne, la vicinité desquels le resiouit, & hait sur tout le chesne, mesme s'il est planté au lieu d'où lon a arraché le chesne, il meurt incontinent, lon peut aussi enter l'oliuier en escuçon des greffes plus grosses & fortes que lon pourra.

Oliuier.

Brouttement de cheure.

choisir en l'oliuier, ainsi que nous dirons cy apres, mais seroit chose perdue le semer de ses os & noyaux.

Merueilleuse chose entour l'oliuier. *Virginité, Chasteté.* L'oliuier sur tous autres arbres n'est aucunement subiect à la vermine, à raison de son odeur qui est fort, mesme qu'il en defend tous les autres herbages qui sont pres de luy : comme aussi par son amertume fait mourir les choux, laictues, & autres herbes humides, qui sont semees en son terroir. Lon tient, qui est chose admirable, que l'oliuier deuient plus fertile & copieux en fruict, s'il est planté & cultiué de personnes vierges, ou qui n'auront violé le lict d'autruy: mesmes qu'en d'aucuns pays les enfans chastes plantent, traittent & gouuernent les oliuiers dont ils viennent beaux & fertiles.

Cueillette des oliues. La cueillette des oliues se doit faire en Nouembre, quand elles commencent à changer de couleur, & sont bien noires : & faut les cueillir aux mains sans blecer aucunement les branches, car de cela l'oliuier en deuient sterile. Le temps pour les cueillir doit estre beau & serain, & non pluuieux : mesme si quelque temps auant que vous les cueillez il a pleu, faut attendre que toute l'humidité en soit desseichee. Aucuns cueillent autrement les oliues: ils les abbatent auec gaules ou perches de cannes, non de bois, & se donnent garde de les frapper à l'enuers, de crainte d'abbatre quelques branches auec le fruict: mais telle façon de cueillir les oliues n'est bonne, par ce que les oliues battues ou frappees se flettrissent incontinent, & n'en rendent tant d'huile : ioint aussi que l'arbre en est froissé, & plusieurs de ses branches rompues, qui est vn grand dommage pour les annees suyuantes.

Oliues seruët à faire huile, & pour les banquets. Au surplus lon fait cueillette d'oliues pour deux occasions, ou pour en tirer de l'huile, ou pour la reserue des banquets, esquels lon en fait seruice pour exciter l'appetit : toutesfois faut estimer que toutes sortes d'oliues ne seruent indifferemment à ces deux vsages : car les plus grosses de la plus grande part sont meilleures pour les banquets, & *Oliues pour les bãquets.* les plus petites pour en tirer l'huile. Or celles que lon veut reseruer pour les banquets, faut les confire soigneusement auec saumeure ou vinaigre salé, ou huile, ou lie d'huile, ou vin cuit, ou marc de raisins, ou miel, ou verius, à la façon qui s'ensuit.

Cueillette d'oliues pour les banquets. Faut les cueillir auec la main estant monté sur l'arbre auec eschelle en temps serain, quand elles commenceront à noircir, non toutesfois encores parfaictement meures ; puis les estendre sur vne claye d'osier, & là les emonder & trier, mettant hors celles qui seront tachees, corrompues, ou trop petites, & reseruant seulement celles qui seront grosses, de figure ouale, pleines, fermes, ayans noyau long & petit, la chair dense & en assez bõne quantité. Cela fait, les faut fendre en quatre lieux, ou sans les fẽdre, les mettre entieres dãs vn pot de terre, & ietter par dessus saumure ou verius, ou miel auec vinaigre & sel, ou huile auec sel pilé menu, ou du moust tout frais, ou autre telle liqueur qu'auons dit. Aucuns mettent au fond du pot de terre sous les oliues, ou parmi la sauce des oliues, feuilles ou costes de pouliot, menthe,

anet,

anet, lentisque, olinier, ache, rhue, persil, fenoil, & de laurier, graines de fenoil, d'anis & de rhue. En fin faut tenir le vaisseau bien estouppé, & le mettre en celier pour le garder: mais qui veut conseruer longuement ces oliues, faut changer ladite saumure de trois en trois mois.

Quand aux oliues desquelles on veut tirer l'huile, les faut cueillir qu'elles soyent vn peu plus meures que celles que lon veut confire, & qu'il y en ayt desia quelques vnes noires, mais plus de blanches: au reste de la façon mesme qu'auons dit les autres deuoir estre cueillies, à sçauoir à la main, & lors que le temps sera serain, sinon que par les orages & vents les oliues fussent tombees en terre, & qu'il fust necessaire les amasser, de peur les bestes tant sauuages que domestiques. N'en faut non plus cueillir à la fois qu'il en conuiendra pour faire huile la nuict & le iour ensuyuant, ains tout le fruit qui sera cueilli en vn iour, soit incontinent mis sous les meules & le pressoit: mais auant que les mettre sur le pressoir, les faut estendre sur vne claye pour les emonder, & trier: aussi à fin que leur lie & humidité s'escoule quelque peu, qui est grandement ennemie de l'huile, tellement que si elle demeure & croupit auec l'oliue elle corrompt & gaste le goust & saueur de l'huile. Et pour ce regard quand aucunefois la quantité des oliues est si grande que les pressoirs & ouuriers ny peuuent fournir, faudra auoir vn planchier haut & esleué ou il y ait des petits entredeux pour mettre à part la cueillette des oliues de chacune iournee, & le fond ou sol de ces entredeux doit estre paué de pierre, ou de tuile, ou carreaux, faict en pendant, de sorte que l'humidité des oliues puisse couler par les couduis qui y seront. Voyla comme il faut preparer les oliues pour faire l'huile: reste maintenant à parler de la façon de l'huile, que nous reseruerons à la fin du troisieme liure, où traiterons amplement de la façon des huiles.

Cueillette d'oliue pour faire huille.

Lieu pour mettre les oliues.

Au surplus en l'oliuier y à vne vertu fort astringente: car la decoctō des ses fueilles en clystere, appaise le flux de ventre: le ius exprimé de ses feuilles auec vin blāc & eau de pluyes, restraint toute sorte de flux de sang: la liqueur qui distille du bois verd de l'oliuier allumé, guarist les gratelles, dartres, & rōgnes. Les oliues encores vertes & non meures mangees excitent l'appetit, & font bon estomach, encores quelles rendent le ventre dur, & soient de difficile digestion. Les oliues meures peruertissent l'estomach & font fluctuations en iceluy: elles engendrent pareillement douleur de teste, & nuisent aux ieux.

Flux de ventre. Flux de sang. Gratelles. Dartres. Rongnes.

Quant aux vertus de l'huile, nous en parlerons en son lieu: De l'Oliuier voyez plus amplement au troisieme liure.

PISTACHES.

Pistaches requierent non moindre diligence que l'Oliuier, & demandent estre semees enuiron le premier iour d'Auril, tant le masle que la femelle, toutes deux conioints ensemble, ou pour le moins l'vn pres de l'autre, le masle ayant le dos tourné à l'Occident: car ainsi conioints ou voisins, portent meilleurs & plus grande quantité de fruits

principalement si on les seme en terre bien grasse & aëree, & là les pouuez enter en mesme temps sur eux mesmes, ou sur le terebinthe, combien qu'aucuns les entent sur l'amandier. Ils se peuuent planter pareillement, & la façon de les planter est telle : Faut faire fosses assez profondes en lieu où le Soleil donne entiere chaleur, & choisir nouueaux reiettons de l'arbre, qui soient bien vigoureux, & iceux liés ensemble les mettre dans les fosses le second iour de la Lune d'Auril, puis les entrelier depuis terre iusques aux rameaux, & couurir les racines de bon fien, les arrousant assiduellement l'espace de huict iours. Et apres que les troncs auront trois ans, faut descouurir la fosse pres la racine, & ficher vn peu plus bas le tronc, & ainsi le couurir de bon fien, à fin que larbre estant deuenu grand ne puisse tomber quand il fera grand vent.

Louange de René du Bellay Euesque du Mans.

Cest arbre estoit rare en ces pays, auant que messeigneurs les Reuerendissimes Cardinal du Bellay, & René du Bellay Euesque du Mans, freres, personnages dignes de memoire eternelle, pour leurs espriis incomparables, seuls & premiers des François eussent apporté en ces pays la cognoissance, non seulement des noms qui nous estoient du tout incongnus, mais aussi de la culture & figure des herbes & arbres estrangers desquels nous admirions & exaltions les fruits, mais ne congnoissions leurs parents. En quoy toute nostre gent & nation se doit resentir d'vne perpetuelle obligation à eux redeuable.

Le fruict de pistaches (ainsi qu'Auicenne dit fort bien n'ayant esgard à la doute qu'en fait Galien,) conforte l'estomach & nourrit beaucoup : c'est aussi pourquoy lon en ordonne à ceux qui sont maigres, attenués de maladie, & qui desirent estre alaigres & victorieux au ieu des dames rabattues.

CITRONNIERS, LIMONNIERS, ORANGERS, PONCILLES OV LIMONES.

Citronniers, Orangers, Limonniers, Poncilles, demandent pareille culture pour le semblable naturel qui est entre eux, ausquels pour leur grande delicatesse, & incroyable tendreté est besoing de prendre grand soin & garde, autrement n'en faut attẽdre plaisir ny proffit aucun. Et pat ce que pour le mieux on les fait venir ia grandelets d'ailleurs, pour la difficulté & peine merueilleuse que lon a à les faire parcroistre en ces pays, ie feray vn brief discours de tout ce qu'il faut obseruer pour bien les preseruer, planter, replanter, & gouuerner en nos terroirs : En premier lieu pour parler du transport qu'on en peut ou veut faire, faut croire que ces arbres n'amendent aucunement à changer de lieu, ains qu'ils se portent mieux en leur matrice, & terre où ils auront esté premierement plãtés, semez ou entez, que d'estre remuez ailleurs. Toutesfois s'il plaist au maistre de nostre Maison rustique les deplanter pour les enuoyer ailleurs, faire le doit au Printemps plustost qu'en Automne : d'autant que tout ainsi qu'en Automne le bois s'affermist estant meur, & à cause que l'humeur cesse de le fomenter

Transport des Citronniers, &c.

à cause du froid voisin: aussi au renouueau ils commencent à germer dés que sont plantés, & produisent feuilles, voire des fleurs, si les plantes sont assez grandes & puissantes. Le moyen de les transporter est de tellement accommoder leurs racines auec des drappeaux, où paille liee auec la terre sortie de leur matrice, quelles ne soient offensees, ny du vent, ny du Soleil aucunement, puis les agencer dans tonneaux ou toile ciree, pour les mieux contregarder de toutes iniures de l'air & mesmement de la pluye, & faire conduire sur cheuaux, charettes ou chariots. Si tost & dés le soir que seront arriuez au lieu où vous les voudres planter, il faut bien aduiser s'ils sont alterés, ce que l'immutation des feuilles & de l'escorce donneront à congnoistre, pour y pouruoir incontinent: En ce cas faudra remouuoir & ramolir la terre, arrouser, coupper, & oster le gasté, tant que les fosses ou les voulez replanter, soyent assaisonnees en la sorte & maniere qui sera dite cy apres.

Pris du memoire de mõsieur Nicot enuoyé de Portugal à la Royne mere, & au Cardinal de Lorraine.

La terre ou seront replantez des le iour sera choisie bien substantieuse, noire, rare, & tendre, douce, legere, bien grasse & nette, sans qu'il y ayt pierre quelconque, pres la marine, si possible est, & ou l'humeur abonde, outre plus que soit transmuable, à ce qu'elle engloutisse bien l'eau: Car voulant ces arbres estre souuent arrousez, si l'eau tenoit au haut & ne deualoit aux racines, ils en deuiendroyent malades, descoulorez, & peu à peu terniroyent. Si la terre n'est transmuable, il la faut couurir de fien bien pourri, qui soit de cheual, de bœuf ou de brebis: par ce moyen elle se percera. Le lieu ou seront replantez au parterre, doit estre exposé au Soleil, en lieu haut, à couuert de tous vents dont il gele au pays, principalement de la Bize ou vent de Nord, lequel est tousiours trescontraire à ces plantes: mesmement auoir sa visee au Midy, (au vent duquel ils se nourrissent contre le naturel de tous arbres, & reçoyuent dommage de celuy de Septentrion) & vn peu au couchant sans plus, de sorte qu'ils soyent garentis par derriere, & par les flancs, & mesmes le Citronnier qui est le plus delicat, & tendre de tous. Pour quelles raisons ne sera mal faict les mettre pres quelque muraille de hauteur conuenable, à fin qu'ils ayent vn rampart contre les parties Septentrionnales: pour le plus seur, leur faire vne espauliere & flancs de laurier, dont la beauté & le proffit en augmenteroit beaucoup: car on tient que la compagnie du laurier preserue l'oranger de la gelee. Ces lauriers seront plantés en doubles rangs, dont le vuide de l'vn soit opposé au plein de l'autre: En defaut de laurier le mesme se peut faire, auec des Cyprés. Et faut en cest endroit entendre que les orangers ne veulent compagnie d'autre arbre que des dessusdits & de Meurte, La meilleure de toutes & plus asseuree commodité seroit replanter lesdits orangers, citronniers, & autres tels arbres, dans demy-tonneaux refendus, ou vaisseaux de terre appropriés, qui sont delices des Princes & grands seigneurs, ou bien des casses larges par bas, & peu estroites par le haut,

Terre pour ces arbres.

Lieu.

Vent de Nord contraire à arbres.

basties d'ais de fente fort bien colés & agencez ensemble, de sorte que rien ne se puisse reietter ou desmonter, par ce que la terre par le souuent arrouser, surmonte tousiours le bois de quelque sorte qu'il soit: Toutesfois que l'arrouser donne accroissement à l'arbre, mais il faut faire par bas conduit & issue à l'eau extrauagante ou superabondante, ainsi comme aux cuuiers des lexiues: & tels ou semblables vaisseaux pourront estre conduits en tel lieu & part que lon voudra. Car par ce que les plantes se meurent quand elles sont tant soit peu touchees de la gelee, comme estants delicates & tendres de leur naturel, faudra en hyuer apres les auoir fort bien couuertes & entourees de paille, ou de sarment de courges (car ils ont vne naturelle contrarieté pour empescher que le froid ne les puisse endômager) les conduire par petites bouëttes en caueaux voutez, & quand l'Esté sera venu les ramener & raconduire en plein Soleil, pour estre nourris & recreés de sa chaleur. Ayant donc trouué tel lieu au parterre quauons dit, les fosses y seront faictes par moyens & interualles: Et par ce que l'oranger pousse sa racine bien auant, il faut donner ausdi tes fosses vne grãde brasse en creux, & brasse & demie en estendue de siege, lequel sera bien remué & ramolli, à ce que la racine se loge & s'estende à son aise, lesquelles fosses iront estroississant peu à peu contremont & à l'encouleure du pied de l'arbre Ces fosses, pour biẽ faire deuroient estre tenues ouuertes vn an ou enuiron, si possible estoit pour estre biẽ assaisonnees, ce que plusieurs soleils & plusieurs pluyes, feroyent: mais on les peut acceleter, ou couurant le siege desdites fosses de fien bien pourri & de cendre nouuelle, qui onc n'ayt esté mouillee, & l'arrousant d'vn peu d'eau si le temps n'est pluuieux: ou comblant lesdites fosses de paille de froument, & de menu sarment, faisant brusler le tout, & arrousant la cendre qui en restera, si le temps est sans pluye, car huict ou dix iours apres cest appareil lesdites fosses seront bien disposees. Au bout desdits temps il faut derechef remuer & remollir le siege & costés desdites fosses, & esgaller sur iceluy du fien d'vn doigt d'espois, & sur ce fien esgaller vn lict de bonne terre, & là dessus asseoir l'arbre en mesme aspect de Soleil, s'il est possible, qu'il estoit, à sçauoit que les parties qui regardoyent le Midy soient replantees en mesme consideration: car autremẽt elles souffriroyent assez, si le costé qui estoit vers la Bize, regardoit apres vers l'Orient ou l'Occident. Et cest aduis est de tres grande importence, veu que ceux qui faillent en cecy voyent souuent leurs arbres morts, ou à tout le moins qui tardent si longuement à porter fruict, à croistre & germer gaillardement, qu'ils eussent faict, qui les eust plantez des qu'ils ietterent leur premier germe sur terre. Et aduient ce dommage pour le plus, à ceux qui laissent deuenir fort grands ces arbres dans des casses ou pots de terre, à cause que les portans dedans & dehors tous les ans, ils ne se prennent point garde de les agencer en l'estat mesme qu'ils estoyent l'annee precedente.

Fosses.

Donc

Donc l'arbre estant assis dessus terre en mesme aspect de Soleil qu'il estoit, faut le chausser egalement de bonne terre la hauteur de demy pied, & la fouler : & sur ceste terre faire vn lict de pareille hauteur de bon terron, & à faute de terron, de bonne terre meslee auec bon fien, & la fouler, & ainsi alternatiuement tant que ladite fosse soit comblee en motte, & l'arrouser. Toutes lesdites façons seront faites auant la pleine Lune, & pour le mieux au croissant du iour, c'est à dire, à neuf ou dix heures du matin. Car on tient si elles estoyent faictes en pleine Lune, qu'il s'engendreroit des vers & des fourmis entre le tronc & l'escorce de l'Orenger : estans ainsi replantez vous les cultiuerez & les gouuernerez tant en esté qu'en Hyuer, comme s'ensuit : En esté seront arrousez de trois en trois iours, au matin & au soir, & plus souuent, selon que la chaleur sera grande: car l'Orenger sur toutes choses requiert l'eau, & faut à chacun pied pour le moins deux seaux d'eau: & par ainsi sont bien heureux les iardiniers, qui au dedans leurs iardins, ou non gueres loing ont l'eau à commandement, entant qu'ils recueillent d'ordinaire, & plus de fruicts, & de plus beaux, & qui sont bien saisonnez. Les arrousant faut prendre garde que l'eau ne touche à l'estoc & au pied, & qu'elle soit espandue vn peu loing d'iceluy, & tout autour, à fin qu'elle deualle esgallement aux racines : & à ceste fin ferez vn petit rayon creux de trois doigts tout autour, dans lequel espandrez l'eau, & quand elle aura passé le recouurirez. En Hyuer le soing en est plus grand, à fin qu'ils ne soyent atteints de la gelee : & pource, si tost que le froid commencera, les couurirez de bonne heure, comme enuiron la sainct Remy, d'vne feuillee espoisse soustenuë de fourches, ou leur faire à chacun vne loge de natte, qui ayt sa porte droite au Midy : Aucuns les couurent de liege, qui leur est vne fort bonne couuerture : autres, comme auons dit cy deuant, les mettent en caueaux voultez, conduits par petites brouëttes, & agencez dans des tonneaux ou casses : Quel qu'il soit de quatre que leur faciez, il faut qu'ils ayent les testes & couldes franches dedans leur couuerture, laquelle ne leur sera ostee tant que l'hyuer soit passé: vray est qu'auant que de les couurir ou mettre en des caueaux voutez, faut prendre garde qu'ils ne soyent point mouillez en sorte quelconque : car si le froid les surprenoit en ceste sorte, facilement & arbre & fruict seroyent gastez par la gelee : outre que ceste mouilleure causeroit vne pourriture & corruption aux fleurs & fruicts estans à couuert, mais les bons & experts iardiniers auant que couurir ces fruicts ostent des citronniers (estans ceux cy les plus subiects à la froidure) toutes les fleurs, bourgeons & rameaux plus tendrelets. Faut prendre garde qu'il ne pleuue point dedans leur loge, & sur tout durant le degel des neiges, à cause que ceste eau est la plus nuisible des autres : mesmement si la menue neige passe à trauers leur couuertur , ou quelque lys de vent la porte iusques à eux, il la faut promptement secouer des branches & oster du pied, car elle les brusle. Parquoy

Eau de neige ennemie des Orengers.

pour euiter à ces inconueniens, s'il y a quelque fente ou trou en la loge, la faut bien clorre & boucher auec du fien ou des estouppes, lesquels lon pourra ouurir lors que le temps sera clair, doux & serain, & que le Soleil monstrera ses rayons, à fin que ses rays reluisent sur les plantes, & en dechassent tout le mauuais air, deseichans aussi l'humidité corrompante causee par l'ombre: & lors que le Soleil decline & se retire, faut les restoupper, à fin que le froid ne saisisse ces arbres. Ne sera mal faict aussi durant les extremes gelees y allumer du feu de bois sec, ou de charbon, à cause que sa chaleur est grande & dure assez, sans porter dommage aux plantes auec sa flamme ny fumee: & faire cela principalement és Citronniers, qui sont subiects le plus de tous à la gelee, voire d'autant plus ceux qui ont plus de suc & de substance, comme ceux là moins qui en ont moins. Encores ne faut il estre tant hastif à les descouurir, quoy que le temps semble promettre quelque douceur & serenité, entant que le froid feignant de s'en estre allé reuient auec plus grande vehemence qu'au parauant, ains apporte danger de mort à ces arbres: pour le mieux sera d'ouurir quelque aix ou fenestre de la loge, à fin que les arbres puissent iouïr quelques heures de la chaleur du Soleil. Ce pendant que ces arbres nouuellement replantez seront couuerts ne faut oublier à chausser leur pied d'vne couldee de haut, de bonne terre reuestuë de bon fien bien pourry, qui entoure par bas vne grande brasse ledit pied. Cela seruira en outre en ce que si par extremité de froidure le tronc venoit à geler, on le pourroit ressasser & essarter par bas où la gelee n'aura penetré: toutesfois si en tels froids extraordinaires vous emmantelez ladite reuesture d'autre fien bien pourry, vous tiendrez à sauueté lesdits Orengers. Les entez, dont sera parlé cy apres, sont trop plus tendres & aisez à entamer au froid & à la gelee: à ceste cause il les faut chausser, reuestir, & emmanteler, comme dit est, & en plus de hauteur, à fin que l'enchasseure de l'ente ne souffre: & si ladite enchasseure est si haute que ledit appareil n'y puisse commodément atteindre, il faudra enuelopper ladite enchasseure auec du gros drap neuf, bien lainu, & du feutre, & l'entortiller de quelque chaine de natte par dessus, & l'estayer d'vn eschalat si mestier est. Es païs chauds, comme Espaigne & Portugal, lon tient pour opinion approuuee, que tant plus on arrouse les Orangers en Hyuer, tant moins ils se gelent, pourueu que ce soit d'eau de puits, ou de fontaine frais puisee, ou d'eau rompuë & attiedie au Soleil ou au feu, & qu'elle s'emboyue toute en terre. Ie fay doute qu'en ce païs froid lon n'en doyue faire ainsi: toutesfois si en voulez vser, vous vous seruirez ou du rayon dessusdit, ou d'vn tuyau de plomb fiché auant en terre, loing du pied de l'arbre, & dans iceluy verserez ladite eau: car elle deualera & s'estendra aux racines: mais aussi tost estouppez bien & couurez de terre & fien ledit tuyau, à fin que l'air ne coule le long d'iceluy iusques aux racines, car elles se geleroyent. De mois en mois, si le temps le permet, il les faut sar-

foüer,& hoüer au pied, remuer & r'amollit la terre,y meslant du fien, & arrouser comme dit est. Et pour conseruer les branches de ces plantes & les tenir en force, les faut tailler tous les ans plus ou moins, selon que l'estimera estre necessaire vn bon & expert iardinier: d'autant que ces arbres estans delicats & precieux, meritent vn soing curieux en ce retranchement: ne faut aussi oublier leur oster tousiours toute superfluité & ordure, & herbe croissant au pied & à l'enuiron, espines, esguillons, auec les mains, ou d'vn fer bien trenchant: & si quelque branche par gelee ou autrement se seiche, pallist, ou noircist, il faut resequer le mort sur le Printemps en decours de Lune, en iour serain, modeté & calme, & de releuee, & ce faire auec vne scie iardiniere, ou cousteau bien esmoulu, & bien aünir: & coiffer la tranche, à fin que la branche se remette: mesmement ployer leurs rameaux la part que sera necessaire, les abbaisser ou hausser selon que le cas requerra: coupper les bouts & germes qui viennent à la cime de l'arbre, oster ceux qui montent trop haut, à fin qu'ils soyent egaux en mesure conuenable: car ces arbres, principalement le Citronnier, croissans en trop grande hauteur, & ayans trop de rameaux, ne produisent ny tant ny si bons fruicts, qu'estans autrement agencez & deliurez de ses rameaux inutiles: outre, si besoin est, mettre quantité de perches legeres pour soustenir les rameaux. Si nonobstant tout le soing & entretenement dessusdit, ils deuiennent par fois allangouris & malades, il leur faut enseuelir au pied des cornes de mouton: car on tient que cela les remet en vigueur.

Voila de la culture de ces arbres, qui nous sont transportez d'ailleurs: quant à ceux que nous faisons venir & croistre en ce païs, faut sçauoir qu'ils viennent ou de reiettons, rameaux & greffes, ou de semence, ou pour estre entez: dequoy pour parler particulierement, l'Orenger ne vient qu'à grande difficulté de reiettons ou greffes, lequel ayant le bois fort dur malaisément prend il racine: vray est que d'aucuns en font telle plante, ils esmondent vn rameau d'Orenger de ses piccons, & le plantent la pointe contre bas, enueloppee d'vn linge, dedans du fien de veau tout frais: de telle plante sont produits Orengers nains, bas montez, & ayans grosse teste. Par ainsi vaut mieux le semer, & en bon terroir, d'autant qu'encore est il long temps auant que porter fruict, & qui veut l'auancer d'en porter, faut l'enter. La maniere de semer tous ces arbres sera premierement de bien preparer & fumer la terre enuiron le mois de May de fien de cheual, de bœuf, & de brebis, & y mesler de la cendre faicte ou de bois, ou pour le meilleur de concombres, puis en fosses larges de demy pied mettre trois grains ensemble, & le bout aigu au dessus, & le haut du grain contre terre: ce faict les faut souuent arrouser d'eau vn peu tiede, ou de laict de brebis: car ils en viendront mieux, & plustost. N'oublie pas toutesfois, auant que les semer, de mettre tremper les grains en laict de vache, qui soit tiede: & si tu les veux doux, y adiouster ou tremper du succre candy.

Plante des Citronniers, Orẽgers, &c.

Semer les Orengers.

En terre cultiuee & beschee de mesme façon planteras leurs reiettons, rameaux, & greffes, enuiron la my-May, mettant les plus gros bouts dessus, & remplissant la fosse de cendres faictes de concombres. Ils produiront fruict qui aura le milieu de la pomme doux, si lon perce le tronc d'vn virebrequin au mois de Feurier, & fait on vn trou obliquement, qui n'aille point d'outre en outre, & par là on laisse esgoutter l'humeur iusques à la formation des pommes, & lors on remplit le trou auec argille ou mortier. Ou bien fais vne tranche en la plus grosse branche de l'arbre, & la part, où l'incision aura esté faite, fais vne cauité profonde d'vn grand pied, que tu empliras de miel, & estouperas auec mortier, pour crainte de la pluye & ardeur du Soleil: apres que la plante aura attiré tout le miel, tu en instilleras d'autre, & arrouseras les racines d'vrine : en fin tu coupperas tous les petits reiettons qui sortiront de l'arbre, laissant ceux qui viendront en la branche incisee.

Enter Orengers, &c. En mesme temps aussi se peuuent enter sur pommier d'Adam principalement, sur lequel ils proffitent merueilleusement, principalement l'Orenger, en bonté, quantité, beauté, grosseur de fruicts qui en sortent, lesquels viennent plustost qu'ils ne font quand ils ne sont entez l'vn sur l'autre, à sçauoir. Orenger sur Citronnier, ou Citronnier sur Orenger : se peuuent aussi enter sur eux mesmes comme Citronnier sur Citronnier: quelquesfois sur Grenadier, Poirier, Pommier, Meurier, peu souuent entre le bois & l'escorce, mais au tronc tranché pres des racines. Pour les enter faut choisir les meilleures greffes que lon pourra trouuer, comme pour enter vn bon Citronnier sur vn meilleur: le Limon enté sur le Citron produit de plus beau fruict que le Citron enté sur le Limon, parce que le Citron à beaucoup plus d'humeur pour la nourriture que n'a pas le Limon: les Citrons & Limons entez sur l'Orenger portent plus de fruict qu'en leur tronc naturel, & ne craignent pas tant le froid, à cause qu'ils participent de la proprieté de l'Orenger, qui venant sur vn bois dur & sans moëlle, resiste beaucoup plus au froid. La principale façon de les enter est en fente, & ce en Auril ou en Mars : ou en couronneure, & ce en May : ou en escusson, & ce en Iuillet : quand ils sont entez en escusson, faut tailler tout ce qui est de superflu és yeux & boutons, qui ne sont point entez, & mesme en oster tous les reiettons qui y surcroissent par succession de temps.

La courge amie des Citrons. Quand il seront entez, tu ne permettras aucunes herbes croistre à l'entour d'eux, si ce n'est la courge, de laquelle ils se recreent pour voisine, receuant d'elle grande aide contre le froid, mesme que ses cendres espandues à l'entour des racines des Citrons, les rendent plus beaux & plus fertiles : & par ce que le Citronnier est fertile & porte vn fruict assez pesant, dés qu'il aura produit son fruict en faudra cueillir quelque quantité, & en laisser peu: car par ce moyen celuy qui demeurera, deuiendra plus beau & meilleur.

L'orenger ne gelera iamais, ny se mourra au vent froid, ne à la ge-

lee, s'il est enté sur vn arbre, nommé en Latin *Agrifolium*, en Espagnol Azenos (aucuns pensent que c'est le Paliurus des Grecs:) chose experimentee: vray est que le fruict n'en sera si franc que des autres.

Les citrons, orenges, limons, poncilles, pour estre de bonne garde, seront cueillis de nuict auec leurs feuilles entre les deux Lunes: & non plustost qu'ils soyent meurs, & que l'orenge soit vniment doree : ains pour les cueillir ne faut attendre qu'ils deuiennent blafastres. Les garderas frais & purs toute l'annee si tu les caches en mõceaux d'orge ou millet, ou bien si tu les frottes auec du plastre bien destrempé, ou si tu les enfermes à part en des vaisseaux. Ne faut sur tout mettre le citron pres le pain chaud, par ce qu'il luy apporteroit pourriture. *Citrons de garde.*

Pour auoir Orengers metifs & comme hermaphrodites de citron & Orenge, faut enuiron le commencement de Mars couper vn scion ou branches de citronnier encor ieune, de la grosseur de trois doigts, & la planter en temps conuenable, luy donnant les façons requises: au bout de deux ans ou enuiron qu'elle aura bien prins, & entre Mars & Auril, vous les scierez vn doigt dans terre, & aünirez bien la tranche, que vous enterez en fente d'vn greffe d'orenger neuf, & ieune de deux ans, proportionné & correspondant à la grosseur du Citronnier, puis frotterez ladite tranche & enchasseure de l'ente auec racine d'vne herbe nommee par les Latins *Arum*, & par les François Vit de prestre, ou Pied de veau : & enchapperonnerez bien le tout, à la façon des autres entes, & luy mettrez au pied fien pourry, ou de la cendre de courges : puis le chausserez de bonne terre en conuenable hauteur, & l'eschallasserez tant qu'il soit engrossi & fortifié : mais entendez qu'il faut que ledit greffe soit prins du costé de l'orenger, qui est tourné au Leuant, & la Lune & le iour croissans : car il en effectuera beaucoup mieux. *Orengers metifs.*

Le citron sera rouge & doux, s'il est enté sur vn meurier: & retiendra telle forme & figure que lon voudra, si auant qu'il ayt pris sa grandeur & grosseur est mis dans des pourtraicts taillez, & en iceux prend sa croissance. Par mesme moyen si auant qu'il soit parfaitement formé, il est mis dans vn vaisseau de terre ou de voirre, en croissant il prendra la forme du vaisseau, & se fera aussi grand que le vaisseau: mais ce pendant, pour luy donner air, faudra faire quelques petits trous au vaisseau. *Citron rouge. Carré formé. Citron de forme telle que lon veut.*

Les fruits de ces arbres sont differents ensemble, tant en couleur, habitude, saueur, qu'vsage: car les Orenges ont l'escorce plus iaune, & doree, la saueur aigre, ou douce, ou aigre-douce, ronde comme vne pomme, plus propre pour la cuisine que pour medicine. Le limon a la figure plus longue, l'escorce plus pâlle, le goust aigre, propre à la cuisine, & en medicine pour rafraischir, inciser, & penetrer. Le Citron est long, en forme d'œuf: l'escorce espesse, iaune par dehors, aigre, propre pour les medicines cordiales & antidotales. Les poncilles sont deux fois aussi grands que les limons, ayans forme de concom- *Difference entre Orenges, Citrõnier, & limon.*

bre,& l'escorce espesse d'vn poulce.

Feuilles de Citron. Les feuilles de citron apportent bonne odeur aux habillements,& les gardent de la rongeure de vers. L'escorce, le ius, la semence de citron sont tous souuerains contre toute sorte de poison & danger de peste: autant en est-il du limon. *Ius, graine, & escorce de Citron.* Et pour cest effect lon peut faire cuire vn citron & limon tout entier en eau rose & succre, iusques à tant que il soit du tout consumé en ius: puis vser tous les matins à la quantité d'vne ou deux cueillerees de ceste decoction en temps de peste. *Bonne haleine.* L'escorce & ius de citron rendent bonne haleine: l'escorce cõfite eschauffe l'estomach, & aide la digestion. Le ius exprimé de l'escorce d'Orenge s'enflambe facilement: il penetre pareillement par grande tenuité par dedans le voirre, iusques au vin qui y est contenu. Le ius de limon destruit les rongnes, *Gratelles.* gratelles, lentilles, & nettoye les taches d'encre sur le drap: iceluy distillé par alambic de voirre fait la face belle & polie aux femmes: oste l'ordure de tous les lieux du corps: donné à boire aux enfans, occist les vers qu'ils ont dans le corps. Si lon approche du feu le limon, le ius subtil qui en sortira, nettoye la face des *Rougeur du visage.* ieunes filles, & en oste les rougeurs, & autres semblables taches. Semblablement le ius de limon distillé par alambic, outre ce qu'il est singulier pour polir le teinct des femmes, encores est-il excellent pour *Verrues.* oster de la face & autres parties du corps, taches blanches, verrues, & autres semblables. Le ius de limon est de telle vertu, que si tu le coules deux ou trois fois, & que y laues des perles entieres, puis les faces tremper, & par apres les mets au Soleil, dedans cinq ou six iours elles deuiendront aussi molles que miel: en sorte qu'en pourras former ce *Amollir perles.* qu'il te plaira. D'auantage, le ius de limon est tant corrosif, que si tu y *Diminuer l'or.* fais tremper quelques heures vne piece d'or, tu la trouueras diminuee & legere de son poids: autant en sera-il si tu fiches la piece d'or dans le limon mesme. Voyez de ce au troisieme liure.

Les fleurs d'Orenges sont confites auec miel ou succre, & telles *Eau de Nafe.* sont fort cordiales: lon en fait aussi vne eau de senteur fort rare & precieuse, qui est appellee eau de Nafe.

GRENADIERS.

Grenadier. Les Grenadiers demandent l'air chaud ou temperé, car en païs froid ils ne peuuent fructifier: & combien que leur fruict soit de l'vn de trois gousts, à sçauoir, doux, ou aigre, ou aigre-doux, toutesfois tous grenadiers ne demãdent que mesme air, mesme terroir & mesme labeur. Ils se comportent en toute maniere de terre, soit grasse, forte, graueleuse, argilleuse, sablonneuse, pourueu que le sablon soit gros & aucunement moiteux. Ils ne refusent aucunes situations de terroir, soit colline, vallee ou plaine, voire mesme ne laissent de bien venir és lieux pierreux, secs & aspres, car peu de nourriture leur suffit: & à ceste cause il ne les faut si soingneusement traiter que les fruicts dessusdits, par ce aussi qu'ils viennent de piqueure, & bien endurent le prouigner, & l'enter semblablement: mesmes si tu veux prendre la peine

de les emonder en ieunesse & en saison, le fruict en sera beaucoup plus gros & de meilleure façon. Mais il faut qu'ils soyent plantez deuers le Soleil de Midy, iamais à l'Orient, ny aussi à l'Occident, car c'est ce qui leur nuit le plus, aussi bien qu'à la vigne. Note toutesfois que les prouins que tu en feras, doyuent estre pris quand la mere aura bourjonné, non pas plustost (qui est au contraire des prouins des autres arbres) mesmes que le ietton soit auec escorce de la grosseur du manche d'vn cousteau. Et auant que la planter, faut bien luy aünir les deux bouts, & les frotter de fien de pourceau, lequel leur est plus familier que nul autre, puis le mettre dans terre en trauers. Ils demandent terre non maigre ny moite, mais mediocrement grasse: & viennent plus facilement & plus beaux, si pres d'eux lon plante l'oignon marin, nommé Squille, ou principallement quelque meurte. Le temps de les planter est, depuis Mars iusques en May: en mesme temps on les peut enter en eux-mesmes, mais plus heureusement sur le meurte, auec lequel ils se delectent grandement. Le Citronnier, le saule, & le meurier ne leur sont tant propres, encores que sur iceux ils peuuent estre quelquesfois entez.

La façon de les enter est de mettre dans le tronc de l'arbre la greffe tout fraischement tranchee du grenadier, puis espandre par dessus lie d'huile, l'emplastrer & couurir de terre: & quant à la greffe, faut qu'elle soit prise du grenadier, apres qu'il aura bourjonné, en mesme façon qu'auons dit des prouins. Au demeurant ils demandent d'estre souuent arrousez, & eslaguez quand le Soleil est au signe de Libra. *Enter grenadiers.*

Les grenadiers par fortes pluyes, rosees excessiues, & brouillars trop grands, perdent facilement leurs fleurs & fruict auant qu'il soit meur: & pour obuier à ce, les faut planter pres quelque muraille, & leur courber les branches, à fin que tant facilement ils ne reçoyuent l'humeur qui leur est moleste. *Grenadiers qui perdent leur fleur.*

Ils endurent sans danger de mourir des fissures en leur tronc, en quoy ils ressemblent au figuier, & à la vigne.

Si le Grenadier apporte fruict aigre ou peu doux, faut arrouser ses racines de fien de pourceau & d'homme meslé auec vieille vrine: ou destremper vn peu de benjoin auec vin, en baigner & lauer le sommet de l'arbre, ou espandre par dessus les racines fien d'asne, puis le couurir & arrouser auec vrine d'homme. *Grenades douces.*

Les grains de la grenade seront blancs, si par l'espace de trois ans on enuironne les racines du grenadier d'argille ou croye meslee auec la quarte partie de plastre. *Grains de grenades blancs.*

Le Grenadier sterile sera rendu fertile, si lon arrouse souuent son tronc auec cendres & lexiue. *Grenadier fertile.*

Les grenades deuiendront rouges, si les racines des grenadiers sont souuent arrousees de lexiue, ou couuertes de cendres de gland. *Grenades rouges.*

Les grenades serőt grosses si vous mettez force fien de pourceau au pied de l'arbre: mesmement tant plus vous y mettrez de ce fien, tant *Grenades grosses.*

plus les grandes aigres deuiendront douces & plaisantes au goust.

Grenades sans grains. Les grenades n'auront point de grains, si vous ostez la plus grande partie de la moëlle du rameau du grenadier, & le metrez en terre tout fendu, & apres qu'il aura pris, couppez la partie de la plante qui passe outre, laquelle a desia bourjonné.

Les grenadiers seront fertiles, si vous pilez du pourpier & de l'espurge ensemble, puis en frottez le tronc de l'arbre.

Grenades ouuertes. Les grenades ne se rompront ny ouuriro͂t en l'arbre, si lon met trois pierres à la racine quand on plante l'arbre: & si l'arbre est desia planté, aupres de la racine du grenadier faut planter la squille, qui est vn oignon marin : vray est que tous ces remedes & autres tels ne serue͂t pas beaucoup, par ce que pour le mieux sera planter ou enter ceux là seulement qui ne se creuent ou esclatent point, esta͂t leur fruict en maturité.

Fleurs de grenades. Le grenadier ne perdra ses fleurs, si trois fois l'annee on arrouse ses racines auec vielle vrine, meslee auec autant d'eau.

Garde de grenades. Les grenades seront de garde, si vous les plo͂gez en eau chaude qui soit nette, & les tirez incontinent : ou bien si les mettez separément en sablon sec, ou en monceau de bled à l'ombre iusques à tant qu'elles soyent ridees. Pour le mieux, quand le fruict est meur, & est encores sur l'arbre, tordez luy vn peu le petit rameau & queuë, à laquelle la grenade tient : ou mettez la grenade dans de la croye trempee auec l'eau, puis faites la seicher au Soleil. Sera bon aussi de les mettre en poudre & racleure, ou scieure de peuplier, ou de yeuse, ou de chesne dans vn pot de terre neuf, & là dedans les arrenger en façon de lict, puis couurir le pot, & le luter tresbien. Quoy qu'il soit, faut que les grenades que lon veut estre de garde, soyent mises en lieu froid & sec, & qu'elles soyent cueillies auec leur queuë, mesmement auec leurs branchettes, si faire se peut, sans endommager l'arbre: car cela sert de beaucoup à les garder long temps. Faut aussi qu'elles soyent cueillies durant la Lune vieille, moyenneme͂t meures & bien seiches, & sans estre mouillees par dessus, puis les tenir vn iour ou deux au Soleil, la fleur par dessous : apres les enfermer dedans vn pot bien estouppé de poix ou de cire, à fin que l'air n'y entre. Aucuns les couurent & enduisent bien espais de terre de potier fort pestrie, & icelle estant seiche les pendent en lieu froid, puis lors qu'ils les veulent manger les destrempent en eau, & ostent la terre. Les autres les enueloppent chacune à part dans du foin ou du chaume, en des cassettes.

Bestes venimeuses. Les rameaux de grenades chassent les bestes venimeuses: c'est pour quoy les anciens mettoyent dessus & dessous leurs licts des rameaux de grenades.

PLANE.

Platanus. Plane. Plane, c'est l'arbre que les Latins appellent *Platanus*, plus recommandable pour la beauté de ses feuilles & son ombrage que de son fruict, vient de reiettons & scions tirez de l'arbre, plantez en terre fort humide, & qui soit proche de quelque fontaine ou ruisseau : veut

ce neantmoins estre arrousé souuent de vin tout pur, & quelquesfois d'vrine d'homme, pour croistre haut, & ietter branches fort estendues & amples, & feüilles bien larges, à fin de seruir à faire ombrage. nous en voyons bien peu de beaux en ces pays: I'ay souuenance en auoir veu vn à Basle en la place sainct Pierre, haut de quinze à seize coudees, sous lequel le peuple se retire durant les grandes chaleurs pour estre à l'ombre & se resiouïr.

Lon fait escuelles du bois de Plane pour appaiser les tranchees, appliquees sur le ventre: faut euiter la poudre qui s'arreste sur les feuilles du Plane, laquelle attiree par inspiration, blesse la trachee artere, & la voix, de mesme façon la veuë & ouye si elle chet és oreilles ou œils.

Alisier.

Alisier, c'est l'arbre que les Latins nommēt *Lotus arbor*, assez cognu en Languedoc & Prouence, principalement en vne bourgade pres de Montpeslier, appellee Bontõnet. Il vient en terre grasse, biē fientee & labouree, exposee au Soleil de Midy ou de Leuant. Son bois est fort propre à faire fleustes, cornets à bouquin, & autres instrumēts de musique: propre aussi à faire manches à cousteaux, dagues, & espees: Son fruict appellé en François Alises, est fort desiré és tables des grands Seigneurs, pour sa grande douceur & odeur fort plaisant & gracieux qu'il apporte à la bouche de ceux qui le mangent: mesmement lon exprime du vin de ce fruict pilé & concassé, lequel est fort doux, & semble estre du moust, mais il ne se garde que dix ou douze iours. *Alisier.* *Lotus arbor.* *Grenadier.*

LENTISQVE.

Le Lentisque aime les lieux moites, & se plante depuis le premier iour de Feurier: il porte fruict trois fois l'an. Ses feuilles, escorce, & bois en decoction ont vertu d'astraindre, & cõforter: C'est pourquoy lon en fait des curedents. *Lentisque.*

TEREBINTHE.

Le Terebinthe demande vn terroir bas & humide, & ce neātmoins l'air chaud & fort exposé au Soleil: Ses feuilles, escorce, & bois sont de semblable vertu que le Lentisque. *Terebinthe.*

Du Guindolier, Iuiubier, & autres arbres, tant estrangers que domestiques, voyez au troisiéme liure. *Iuiubier.*

DES DEVX IARDINS PARTICVLIERS, ASSIS *au bout du iardin potager, & du parterre.* CHAP. LVII.

GARANCE.

LE iardin tant potager que parterre, estant de la grandeur cy dessus declaree, peut auoir de reserue deux ou trois arpents pour le proffit du pere de famille ou metayer, comme pour les Garances, gaudes, chardon à bonnetier, ligneraye & channeuiere. Encores y pourrons nous adiouster le saffran,

combien que toutes ces choses, ainsi que les legumes, si la terre est franche & naturelle, meritent bien auoir champ à part, & estre cultiuees de la façon des grains & legumes.

Garance. Rubiemaieur

Donc pour la Garance domestique, qui est de plus grande requeste que l'agreste & sauuage, que lon nomme Rubie maieur, ou Rubie des teinturiers, nous reseruerons lieu à part d'enuiron quarre ou cinq arpents, qui ne sera trop loing de l'eau, mais en terre frâche, non trop forte, ne trop legiere, qui ayt eu trois ou quatre faços auec la charrue, ou pour le mieux, houee ou criblee: encor que le cribler soit plus lôg temps à faire, & de plus grand coust, cultiuee en cheualiers plus drus & plus petits que ceux que nous dirôs de la vigne nouuelle. Car ceste plante a ses saisons de culture particuliere, ainsi que la vigne: bien y a ceste difference, que l'vn est herbe, l'autre est arbuste: l'vn meurt tous les ans (aussi n'en requiert on que la racine pour les bonnes teintures) l'autre dure pour le moins douze ans en bonne saison, dont les six premiers sont de croissance, & quelque peu de rapport: les autres sont de proffit plein & entier, hors mis le danger des gresles, coulures, & gelees, ausquelles neantmoins la Garance est subiette, & souuêt plus que la vigne, pour sa tendreur. Ce poinct y a, que la vigne gelee ne se peut reparer, la Garance se peut replanter & semer, comme aussi la Gaude & la Guesde, particuliere culture des Prouenceaux, richesses & proffit des teinturiers de drap ou de laine, en quelque couleur que ce soir. Elle peut estre semee & plantee: il est vray qu'estât semee ne fait iamais guere grand fruict, toutesfois si la voulez semer, employez y autât de graine qu'à semer le chanure par arpent, & cecy au mois de Mars sur des coustaux bien amendez & fumez: ainsi la semence estant mise en terre, & icelle biê incorporee auec la herse & rasteaux, il ne faut que la tenir nette des herbes nuisibles, iusques au temps qu'il faudra cueillir la Garance en Septembre pour en auoir la graine.

Differêce entre la garâce, & la vigne.

Le choix de la racine que tu voudras planter & cultiuer doit estre de l'endroit de la haute Prouence plus orienté & plus frais: & quant à l'œil & au goust, icelle racine doit estre de la plus iaune, grosse & cheueluë, tirant sur le vray orenger de Prouence, fort amere au goust & à la cuisson (pour l'experimenter) plus rouge & plus succulente, c'est à dire moins seiche & aride. Le temps de la planter est depuis Mars iusques à la my-May, & n'en attens parfaite vtilité que deux ans apres la premiere plante faicte: mais il te faut bien munir ton clos de garance contre tout bestail, car il n'y a rien qui plus luy face nuisance. En Italie lon n'arrache les racines de la garance que dix ans ou enuiron apres qu'elle aura esté semee ou plantee: mais tous les ans ils coupent les rameaux pour en auoir la graine, & couurent les racines de pied en pied, mettans deux doigts de terre sur chacune prise sur les sillons principaux, à fin que la gelee ne les offense, & que les racines engrossissent: puis la huict ou dixiesme annee arrachent les racines, qu'ils font seicher au Soleil, puis les voulans moudre ou presser, les font

encor seicher au four grand & faict tout à propos, puis les pressent sous la meule,& ceste-cy est la fine garance. Ainsi ont experimenté que tant plus long temps ils tardent à cueillir les racines, tant plus grande quantité ont ils de garance tous les ans,& qui est plus fine que s'ils les arrachoyent plus souuent.

Vous la pourrez tant semer que planter au lieu mesme dont l'aurez arrachee, ou pour le mieux, semez y deux ou trois ans de suite du froument,à cause qu'il y viendra fort beau & abondamment: d'autant que le champ auquel la garance a esté semee, en est rendu plus gras & amelioré,& auquel on peut dire que la terre se repose lors que la racine ne fait que produire les rameaux de la semence, & qu'encor les feuilles qui tombent luy seruent d'autant de nourriture.

Or l'Automne venu,& quand tu verras que l'herbe iaunira, & perdra sa nayfue couleur, tu la tireras ou arracheras auec la houë ou pic,& en defroqueras les racines, lesquelles tu ietteras sur les condols ou cheualiers, pour seicher l'espace d'enuiron trois ou quatre iours de temps propre, sinon six ou huict en saison pluuieuse & plus moite & humide: puis tu les feras leuer, espoudrer, & racler, si qu'il n'y demeure aucune cheuelure,& ainsi nettoyees les garderas entieres,ou moulues & redigees en poudre,ou grossiere ou subtile pour l'vsage ou la vente.

La garance est en ce fort à admirer,qu'elle teint l'vrine à celuy qui la tient & manie entre ses mains: qui plus est elle rend la chair & les os rouges des bestes qui en ont esté nourries quelque temps: l'on dit que sa poudre penetre de telle façon,& prend par le nez qu'elle enuenime & fait mourir plusieurs en peu d'annees. Sa decoction fait vriner & prouoque les mois aux femmes:& teinct en rouge les œufs qui y auront cuits.Ses feuilles,d'autant que sont aspres & rudastres, sont propres pour escurer les vaisseaux d'estain.

Teindre l'vrine.

Prouoquer les mois.

Gaudes, ou Guesde, ou Pastel. CHAP. LVIII.

QVANT à la Gaude & à la Guesde, qui sont differentes,c'est ce que les anciens ont nommé *Glastum & Isatis*:elles se cultiuent en plein champ delabeur,tout ainsi comme le nauet ou la raue,combien que lon n'en demande que le dessus & le plus loing en fleurs & en tige: l'vne & l'autre ne craignent rien du danger des gele[illegible] pluyes,ou froidures extraordinaires.Vray est que le trop gras gueret [illegible] sert pas beaucoup: car ils se plaisent plus au terroir fort & charnu qu'en mediocre & leger: viennent mieux aussi en terres qui ayent esté trois & quatre ans en friche auparauant, ou qui ayent esté deux ans auparauant prees,qu'en terres bien labourees, qui est le contraire de la garance, qui requiert autant d'amendement que le froument & la vigne,mesme veut le repos de son gueret par in-

Gaude.

terualles d'annees à autres: autrement les racines si souuent plantees auortent & degenerent de leur vertu & bonté. Et comme la garance engraisse la terre, la guesde l'amaigrit, parce ne la faut semer en terre maigre, où tousiours elle croist peu, & qui ne vaut guere, plustost bien fumee auparauant que la semer, mesmement renouuellee de fien lors qu'on la veut semer. Estant semee de sa graine la faut hersér soigneusement, à fin de la bien couurir & incorporer auec la terre, & quand les plantes auront desia leurs fueilles hautes de deux doigts, les faudra bescher enuiron la my Auril, ou plus tard, selon que le temps aura esté beau ou pluuieux: puis bien tost apres on cueillira les feuilles: estans cueillies, on beschera les mesmes pieds des racines despouillees: ce que lon continuera tous les mois, à sçauoir Iuin, Iuillet, Aoust & Septembre, tellement que tout ainsi que cinq fois on recueille les feuilles de pied en pied, ainsi les faut bescher autant de fois aussi tost que la cueillette en sera faicte: & ce bescher se fait ordinairement par sept fois, à sçauoir ces cinq ja dites, & les deux premieres, auant qu'on recueille les feuilles. La maniere de les cueillir est telle, quand les feuilles commencent à prendre couleur autour & non au milieu, les faut prendre de plante en plante auec la main, & les rompre tellement iusques à la racine, qu'il semble qu'on les ayt coupees auec vne faucille, puis les mettre par ordre à l'ombre, à fin que le Soleil ne leur porte dommage.

Faire le Pastel. La maniere de faire le Pastel: Faut mettre lesdites feuilles sous la meule tiree d'vn cheual, laquelle tourne dedans vn vase vn peu plus large que le tour qu'elle peut faire en roüant autour: & pressee qu'est toute celle partie qui peut audit vase, on fait arrester le cheual, & retourne lon les feuilles pressees tellement d'vn costé, que le suc qui en est sorti, tire vers la part qui est la plus basse au milieu, lequel estant mis hors, & le fonds bien essuyé, on remet encor les feuilles sous la meule pour les presser: ce qu'estant faict, on les reduit en pelottes pesantes chacune vingt ou vingtquatre onces, lesquelles seichees au Soleil, ou au four, si le temps est pluuieux, on les met au grenier iusques à la sainct Martin, qu'on les presse pour la derniere fois pour les mettre en poudre, laquelle on met par tas: & parce qu'estãt par tas commencé à s'eschauffer, la faut tourner, & en tournãt l'arrouser d'eau iusques à tant que suffisamment soit abbreuuee: car comme le trop d'eau la noye, le peu aussi la fait brusler: puis la faut entasser, non en haut, mais en long, & la remuer de iour à autre, iusques à tant qu'elle se refroidisse, puis la remettre encor de quatre en quatre, ou de six en six iours, iusques à ce que du tout elle soit refroidie: Ce qu'il faut faire en grande diligence, autrement la guesde se cuiroit, & ne vaudroit chose quelconque: lequel estant affiné ainsi qu'il conuient, on le laisse en lieu froid & bien paué, iusques à ce qu'on le vend: ainsi tant plus est il ammoncelé longuement, tant plus s'affine & deuient meilleur. *Tholosans.* Les Tholosans, au terroir desquels croist grande quantité de

guesde, ne redigent en poudre les pelottes de pastel, mais amassent la gaude par grands faisseaux, & la mettent sous le pressoir pour en exprimer l'aquosité, puis redigent le marc par petits pastilles qu'ils font seicher & pourrir par apres à la grande chaleur du Soleil d'esté: & iettent ces pastilles dans les cuues où ils mettent les laines pour estre teintes en couleur perse, ou noire, ou d'autre couleur, ainsi qu'il plaist aux teinturiers. Ses fueilles mises en emplastre font resolution des apostumes, & consolident les playes faictes freschement, estanchent le flux de sang, guerissent le feu sauuage, & les vlceres qui courent par tout le corps.

Chardon à bonnetier. CHAP. LIX.

LE Chardon à bonnetier, que les modernes nommerent Verge du pasteur, & les plus anciens Cuuette de Venus, pource qu'il a tousiours entre deux feuilles qui s'espandent de costé & d'autre, comme vne petite cuuette où l'eau se reserue pour donner arrousement à la plante, qui de son naturel (cōme aussi toutes especes de chardons) est fort chaude & seiche. Or ceste plante sert grandement, quant à la teste du chardon qu'elle produit, aux drappiers drappans, à chardonner leurs draps neufs, pour en faire sortir la laine, & les parer: & autant ou d'auantage aux bonnetiers, apres que le bonnet a esté filé, pilé, degraissé & gouuerné auec le sauon, la croye, & la terre à lauer. Or celuy qui veut auoir proffit de ceste herbe, doit choisir vne terre bien grasse, bien fumee, & bien labouree de deux voire trois & quatre façons, bien hersee: puis la semer de la meilleure semence qui se puisse trouuer, assez druë, & quand elle aura poussé hors de terre, comme au commencement de May, la nettoyer & sarcler auec les mains, & en Iuin ou Iuillet la bescher s'il est besoin: la S. Michel venue faut cueillir les testes qui auront fleuri la premiere annee, & laisser les autres venir pour les cueillir l'annee suyuant lors qu'ils seront en fleur. Les testes ostees on pourra replanter encor leurs plantes en terre bien cultiuee, mettant toute la racine dedans des trous de pied en pied (laquelle est tout ainsi que celle d'vn raifort) foulant par dessus deuëment la terre: d'auantage les hoüer quand ils commencent à poindre & germer, en Mars, Auril & May: & couper ceux qui sont carrez & inutiles, afin que l'humeur de la terre proffite à ceux qui sont bons & de seruice. Et d'autant que sur leurs fleurs ils commencent à fleurir dés le haut de la teste, iusques à ce que tout soit fleuri, la fleur estant cheute les faut coupper le soir ou matin, ayans demy pied de long. Outreplus ne faut oublier qu'il les faut semer ou planter par rayons, à ce que l'eau leur puisse ordinairement couler au pied, & donner perpetuelle fraischeur, & ne les semer ailleurs qu'en lieu moyennement aquatique: car la trop grande moiteur fait le chardon, ou la teste

d'iceluy (dont on a le plus d'affaire) plus courte & de moindre vtilité. Il ne le faut cueillir ne botteler qu'en temps sec, vers le mois d'Octobre pour le plus tard, & pour le plustost sur la fin de Septembre. Aucuns les font & laissent seicher à sa grange en vn lieu à part, à cause qu'ils sont subiets aux pussans & petite vermine, qui fait cheoir le petit pied qui soustient ceste teste: autres les mettent dix ou douze par faisseaux ensemble, & les pendent separez les vns des autres à l'ombre ou au vent, & non au Soleil, ny en lieu humide. Aucuns les font seicher au Soleil de Midy, les tournans deux ou trois fois, puis les arrengent sur des perches deux à deux.

Le chardon à bonnetier est en ce recommandable, parce qu'en sa teste apres qu'elle est bien seiche, lon trouue au milieu vn petit ver, lequel pendu au col, ou appliqué sur le poignet, guerist la fieure quarte: il appaise aussi les grandes douleurs des apostumes qui viennent à l'entour des ongles, appliqué sur le mal.

Le Saffran. CHAP. LX.

LEs meilleurs mesnagers, & plus experts à la culture des plantes, font cas du Saffran, que lon nomme Bastard, c'est ce que les Anciens appelloyent Cartame, & le vulgaire le nomme Graine à perroquet: aussi ne sert la plante que pour sa graine, qui purge la phlegme ou la pituite aux personnes, & sert comme de cure nutritiue aux perroquets qui en sont fort friands. Ceste plante quand elle est parcreuë & bien cultiuee, porte certaines testelettes grosses comme gousses d'ail, & sur le milieu vne fleur que lon diroit estre saffran. Ce bien-fait elle à la terre, qu'elle l'amende & engraisse: aussi ne demande grande nourriture, & ne laisse racine apres qu'elle est cueillie, qui puisse pululer ou recroistre, ou endommager le gueret. Il y a bien autant de proffit à la culture de ceste herbe, comme à l'anis ou fenouil: quand tout est dit vn bon mesnager met tout à proffit, & n'est pas (comme nous disons) qu'il ne face valoir l'ail & l'oignon pour vendre ès foires sainct Laurens, & de la nostre Dame en Septembre, & qu'il ne s'en aide pour faire argent.

Le Saffran ordinaire seruant pour le condiment, les peintures, & teintures, est de peine & de proffit: i'en demanderoye aux Tourangeois, Prouençaux & Portugais, qui en font quest quasi incredible. Lon le plante ainsi que la camomille en temps nouueau par oignons quatre doigts loing l'vn de l'autre: mais il faut que la terre soit franche, & bien amendee, non trop grasse ne trop maigre, exposee au Soleil: & le foule lon bien fort à petonner quand il veut ietter sa fleur: mais quand elle bourgeonne, il en faut laisser faire

à nature. Au cueillir il faut auoir linges pour le trayer & tirer hors de sa cloche soir & matin : puis le bien seicher à l'ombre du Soleil, & couurir de linges nets, le nettoyer, oster son blanc & purger, que toute ordure en soit hors,& le reseruer en lieu sec & couuert,ou dans quelque vaisseau bien estouppé : & laissant sous terre les oignonnets & testes de Saffran, auec bonne quantité de grappes ou marc de raisins tirees sous le pressoir, les en tirerez au mois de Mars,apres quelles auront porté leur fruict par l'espace de trois ans, lesquelles faudra faire seicher au Soleil, & les garder en lieu qui ne soit humide pour les replanter en autre lieu & terre bien cultiuee, ainsi qu'a esté dit cy dessus bien amplement chapitre 35. Aucuns tiennent que le trop vser de saffran fait tort à la personne, & que c'est vn particulier venin pour le cœur: comme que ce soit, le proffit en est fort grand. & pourtant commode & requis du mesnager, qui ne veut sa terre estre inutile. Voyez cy dessus du Saffran.

Saffrã, venin particulier pour le cœur.

Bref renuoy touchant les Legumes.

CHAP. LXI.

Ie ne diray rien icy du nauet, ny de deux sortes de raues; dont la grosse & la ronde est pour le Limosin, Auuergnac, & Prouençal : & la longue, qu'ils nomment Raifort,pour la France & ailleurs : comme ne feray pareillement mention du seneué, miller, panis, & cumin : ny aussi des ers, lupins, lentille & fenegré : qui sont toutesfois semences & legumes de proffit & commodité de mesnage, qu'auons reserué pour le iardin des legumes posé au bout du iardin porager : ie me contenteray en cest endroit d'aduertir le bon mestayer, que pour defricher les terres pendant qu'elles sont de repos, apres auoir le meilleur grain, cela ne fait point de mal, y semer la raue & le nauet, pourueu que les graines apres les plantes arrachees en soyent si bien leuees, que la terre en soit du tout desengee, autrement à l'aduenir parmy ce grain ce ne seroyét que sanyes,hyebles,& autres herbes fascheuses:vray est que les legumes sont autant de mesnage, que les grains propres à faire le pain : car le potage pour la famille est tousiours de requeste, en quelque maison que ce soit. Aucuns font panifice du miller, comme lon voit en aucus endroits de Gascongne : mais c'est en trop grande necessité. Quoy que ce soit, la febue, le pois, les ciches, la vesse, ne sont de moindre requeste ou faueur, que les ers, lupins, cumin, fenegré, & la lentille : de cela i'en produiray pour tesmoins l'Auuergnac, le Lymosin, le Sauoisien, & le Dauphinois. Duquel labeur, pour n'en parler icy d'auantage & comme par superfluité, nous te renuoyons pour en sçauoir le tout, à la culture des grains & legumes en terres labourables.

Raues de deux sortes.
Raifort.

Les remedes contre les accidents qui suruiennent aux herbes.

CHAP. LXII.

Bestioles dómageables.



Es herbes tant semees que plantees aux iardins cy dessus descrites, ne reçoyuent seulement dommage de la gresle, esclair, tonnerre, gelee, brouillats, nielle, & autres iniures du ciel, mais aussi sont molestees du degast que leur font plusieurs bestioles, comme sautereaux, chenilles, belettes, rats tant domestiques que des champs, chats, taupes, fourmis, mousches, mouscherons, chauuesouris, punaises, puces, cantharides, sangsues, grenouilles, limaçons, serpents, & autres semblables: ausquels accidents faut obuier soigneusement, autrement le labour du iardin seroit inutile, & de nul plaisir au pere de famille. Et pour resister en general à tous les inconueniēts, est bon, selon le conseil de Columelle, de faire tremper les semences quelque temps en jus de iombarde, ou mesler auec les semences de la suye, ou bien les arrouser d'eau où ayt trempé la suye: mais il vaut mieux en parler en particulier.

En general contre toutes les bestes qui nuisent aux iardins, enterrez au lieu du iardin où penserez ces bestes estre en plus grande quantité, le ventre d'vn moutō plein de ses ordures, & le couurez de quelque peu de terre: vous verrez deux iours apres toutes ces bestes s'y amasser: auant que l'ayez renouuelé deux ou trois fois vous aurez le moyen de tuer & exterminer toutes ces bestes. Entens donc en bref les remedes qui sont necessaires pour euiter tels accidents.

Contre la gresle. Contre la gresle les anciens enuironnoyent le circuit de leur iardin de vigne blanche: ou attacheoyent contre vn posteau, assez haut esleué, vn chat-huant ayant les ailes estendues.

Contre l'esclair. *Crapaut verdier.* L'esclair & tonnerre ne feront aucune nuisance, si lon enterre au milieu du iardin vne sorte de crapaut, qu'on appelle verdier, enfermé dans vn pot de terre. Les autres au milieu du iardin, ou bien aux quatre coings d'iceluy, pendent des plumaceaux d'aigle ou la peau de veau marin. Les autres plantent plusieurs lauriers à l'entour du iardin. Vray est que pour rompre ou dissoudre le tonnerre, accompagné d'vne grosse nuee qui menace de gresle: rien n'est meilleur que de sonner cloches, comme lon fait és païs chauds, & tirer coups de canons, comme on vse sur mer: ou brusler de tas d'herbes, ou graines puantes.

Gelee. Il n'y a rien plus dangereux ny dommageable aux plantes que la gelee qui suruient lors que les neiges & glaces se fondent. Pour defendre les plantes de cest inconuenient de froidure, faut espandre par dessus la superficie de la terre force foarres, cēdres encores par dessus: car par ce moyen la chaleur de la terre sera contregardee, & le froid empesché de penetrer.

Contre les brouillarts. Si les brouillarts menacent de quelque dommage, faut amasser en diuers lieux du iardin plusieurs monceaux de sarments & de paille, ou d'herbes

d'herbes & arbrisseaux attachez au lieu mesme, puis y mettre le feu: car la fumee corromp & nettoye l'air nubileux.

Contre la nielle, qui est vne corruption qui aduient aux herbes & arbres, par vne mauuaise constellation, n'est rien meilleur que de brusler auec du fié la corne dextre d'vn bœuf, de telle façon qu'il en sorte de toute part grande fumee : car ceste fumee chassera & resoudra l'air pernicieux, qui est porteur de ceste maligne influẽce: ou bien sera bon de planter en plusieurs lieux du iardin plusieurs rameaux de l'autier, car la nielle tombera toute sur eux. *Contre la nielle.*

Pour garder que les semences ne soyent mangees des oiseaux, faut semer à l'entour du iardin froument ou orge cuict en vin, meslé auec hellebore: ou bien arrouser & tremper les semẽces en decoction d'escreuisse d'eau douce, estant asseuré que ce qui prouiendra de telles semences sera exempt de tous dangers des bestes: ou bien arrouser les semences auec eau & lie de vin : ou bien espandre parmy le iardin des aulx cuits: car si tost qu'il en auront auallé, on les prendra à la main. Aucuns mettẽt dix escreuisses en vn vaisseau plein d'eau qu'ils couurent & exposent au Soleil, par l'espace de dix iours, puis ils arrousent les graines qu'ils veulent semer de ceste eau par deux fois, l'vne auant que les semer, l'autre huict iours apres qu'elles sont semees: Par ce moyen les semences ne sont seulement defendues des oiseaux, mais aussi de toute autre beste. *Contre les oiseaux.*

Pour empescher tout dommage qui pourroit suruenir par bestioles, sera bon de seicher sur le cuir d'vne tortuë toutes les semences que tu voudras semer en tes iardins : ou plãter en plusieurs lieux de tõ iardin de la menthe, principalement entre les choux : ou bien semer entre les herbes à potages des pois ciches, ou de la roquette, ou remplir le terroit du iardin potager de fien d'oison destrempé auec saumure: ou bien semer les graines au premier quattier de la Lune. *Contre les bestioles.*

Contre les limaçons & escargots sert beaucoup la lie recẽte d'huile, ou la suye de cheminee espandue parmi les iardins. *Contre les limaçons.*

Pour empescher les chenilles, faut arrouser les plantes auec eau où auront trempé cendres de sarmẽt de vigne: ou parfumer les herbes & arbres auec souffre vif. Aucuns trempent les semences en lexiue de cendres de figuier, & pour faire mourir les chenilles iettent par dessus elles la cendre mesme: les autres aiment mieux plãter vn gros oignon, qui est appellé en Latin *Scilla*, ou bien brusler champignons qui sortẽt des noyers, ou grande quantité d'ails sans teste, à fin que par la nideur qui en sortira, elles puissent toutes mourir. *Contre les chenilles.*

Columelle fait mention d'vn remede bien asseuré & approuué en ce cas, c'est que quand par autres remedes lon ne peut chasser les chenilles, faut qu'on face pourmener vne femme à pieds nuds en sa malesepmaine, le sein ouuert & toute descheuelee, trois fois autour des quarreaux & alles de la haye, ou des murs du iardin. Cela faict, on verra tomber les chenilles en terre des herbes; & de tous arbres frui- *Mois de femmes.*

tiers, ne plus ne moins que si en secouant vous abbatiez la pluye ou l'eau de l'arbre: mais ce pendant il se faut donner de garde que cela ne se face à Soleil leuant, par ce que tout se flectriroit dans le iardin.

Contre les pussons. Les pussons meurent incontinent, s'ils sont arrousez de fort vinaigre, meslé auec ius de hennebanne, ou de l'eau où la ciguë aura cuit: ou de l'eau où aura trempé la nielle, ou de la decoction de graine de moustarde.

Contre les mouscherons. Les mouscherons se mourront si vous mettez tremper de la rhuë, & l'espandez parmy les iardins: ou si vous faites parfum de galbane, ou de souphre, ou de cymin, ou du fien de bœuf. Si vous voulez chasser les mousches, faites parfum de colocinthe, ou arrousez le lieu d'eau où elle aura trempé.

Cloportes. Pour amasser toutes les cloportes & autres semblables bestes en vn lieu, à fin de les tuer, faut estendre sur le lieu où elles abondent principalement, les boyaux & entrailles d'vne brebis n'agueres tuee, qui ne soyent aucunement nettoyez, mais encores pleins de leurs ordures: deux iours apres tu les trouueras toutes amassees en cesdits boyaux.

Contre les belettes. Pour faire mourir les belettes, faut mettre tremper sel ammoniac, & froument tout ensemble, & les semer pres du lieu où les belettes hantent: car cela les fera mourir ou fouir, si elles en mangent. Lon dit que si lon prend vne belette, & on luy couppe la queuë & les testicules, l'enuoye lon toute viue, que depuis lon n'en verra plus au lieu.

Contre les fourmis. Lon chassera les fourmis, si lon brusle ceux qui sont prins, ou si lon frotte l'escorce des plātes où ils abondent auec fiel de taureau, ou auec decoctiō de lupins: ou bien si lon brusle au iardin cōcombre sauuage, ou si lon croye auec croie blanche ou rouge, l'arbre où il y en aura: ou si lon met à l'entree de leur trou de l'origan & souphre ensemble.

Contre les vers. Vous ferez mourir les vers, si vous parfumez leurs cauernes auec parfum de fien de bœuf, ou si vous les arrousez auec lie toute pure. Vous les ferez sortir hors de terre si vous arrousez le lieu auec decoction des feuilles & semence de cheneuy: ou si semez des lupins au terroir où vous verrez grande quantité de vers: vray est qu'en deliurerez facilement vos terres, si durant les grandes chaleurs labourez la terre: car lors les trouuerez en grand nombre en la superficie de la terre, ains les pourrez amasser dans des paniers pour les dōner à vos poules, qui en deuiendront grasses, & feront œufs en grand nombre.

Contre les limaçons. Vous ferez mourir limaçons, si vous les arrousez auec lie recente d'huile, ou auec suye de cheminee.

Contre les sautereaux. Les sautereaux ne feront aucun mal aux herbes, si elles sont arrousees d'absinthe, ou de porreaux, ou centaure, broyez auec eau. Et pour les faire mourir, faut faire bouillir lupins amers ou concombres sauuages en saumeure, & les arrouser, ou bien brusler vne quantité de sautereaux au lieu dont les voulez chasser, car l'odeur de la fumee les fera mourir: & si tu veux les estranger du tout de ton iardin, faut pendre aux plus hauts arbres de ton iardin des chauues-souris.

Chassetas les rats champestres. si tu iettes durant les iours caniculaires en leurs cauernes de la graine de ciguë, auec hellebore & farine d'orge: ou bien si tu fermes l'entree de leurs cauernes auec feuilles de laurier, à fin que quand ils voudront sortir, ils uiennent à prendre auec les dents lesdites feuilles: car par le seul attouchement ils en sont tués. Ou si vous meslez parmi la viãde, que congnoistrez leur estre plaisante, argent vif esteint, ou plomb bruslé, ou hellebore noir, ou escume de fer: ou si vous faites vn parfum du corps de leurs especes: ou si vous faites bouillir febues en quelque eau époisõnee, & mettez lesdites febues aux trous de ces bestes, lesquelles acourẽt soudaĩ à l'odeur d'icelles. *Cõtre les rats champestres.*

Vous ferez aussi mourir les rats & souris auec vne paste faicte de miel, coupperose & verre pilé meslez ensemble, pour mettre és lieux ou ils hantent plus volontiers. *Rats & souris.*

Les taupes iamais ne fouiront la terre du iardin où viendra, soit de son bon gré, ou soit semee, l'herbe que lon nomme *Palma Christi*: mesme vous les chasserez ou ferez mourir, si mettez à l'entree du trou ou elles habitent, vne noix enflambee, remplie de paille, souphre, & poix resine: car par la fumee qui sortira de ceste noix les taupes se mourront, ou s'enfuirõt: ou si vous couchez en plusieurs rayes à l'entour du iardin menüe balle de cheneuy, cela empeschera qu'il n'en vienne d'ailleurs, & chassera celles qui y sont. Il y a trois moyens de les prendre: le premier se tenir en garde & comme en sentinelle sur le leuer du Soleil, pres le lieu ou le plus fraischement ont soufflé & poussé hors la terre: car c'est sur l'heure mesme qu'elles reiettent ordinairement la terre selon leur coustume, ains les tirerez facilemẽt hors leur taniere auec vn pic ou houë. Le second, si faites courir l'eau au lieu ou elles auront fouillé fraischemẽt: car des qu'elles sentiront l'eau, ne failliront de sortir hors pour se garentir sur quelque motte, & la les pourrez tuer ou prendre toutes en vie. Le troisiesme, prenez en vne viue sur le mois de Mars qu'elles sont en amour, mettez la dans vn bassin assez creux, le soir apres le Soleil couché: enterrez ledit vase iusques au bord, à fin que les taupes puissent sauter dedans, oyans crier la prisonniere la nuict: car elles qui l'entendront (estant ce bestail d'vne ouye fort subtile) y venans à leur pas, entreront dans le vase l'vne apres l'autre, & tant plus y en entrera & plus elles crieront, sans que pas vne en puisse sortir, à cause que le dedans du bassin est lissé, poli & glissant. Aucuns mettent à l'étour de leur trou des aulx, oignõs ou pourreaux, desquels sort vn odeur qui les chasse ou fait mourir. *Contre les taupes.*

Toutes sortes de serpents sont chassez auec parfum faict ou de galbane, ou de corne de cerf, ou de racine de lys, ou d'ongle de cheure, ou d'hyssope, ou de soulphre, ou de piretre, ou de vieille sauatte. Il est bon aussi de planter en quelque part du iardin vn suzeau ou vn fresne: car les fleurs du suzeau par leur odeur puant chassent les serpents, & l'ombre du fresne les fait mourir, autant en est il du grenadier, duquel lombre (comme nous auons dit cy deuant) chasse les serpents. Il est *Cõtre les serpents.*

bon aussi de planter quelque rameau de fougere parmy le iardin, car la seule nideur de la fougere chasse.

Vous chasserez les scorpions, si vous en bruslez quelques vns au lieu dont vous les voulez chasser : ou si faites parfum de verius meslé auec galbanum, ou graisse de cheure: ou si vous plantez en vostre iardin quelque noisiller.

Contre les chauue souris. Les chauues-souris ne voleront aux iardins, si vous faites vn parfum de lierre.

Contre les grenouilles. Les grenouilles se tairont, & ne crieront plus, si vous mettez vne lanterne allumee sur le bord de l'eau ou ruisseau qui enuironne le iardin. Si vous enterrez en quelque coing de vostre iardin le fiel d'vne cheure, toutes les grenouilles s'y amasseront, & lors facilement les pourrez tuer.

LA MOVCHE A MIEL.

L'utilité de la Mousche à miel, & l'assiette de son lieu.

CHAP. LXIII.

SI la meilleure part du proffit de la metairie depéd de la nourriture du bestail, ie puis affermer que la plus fructueuse nourriture de la Maison rustique, est des Mousches à miel. Vray est qu'il y faut du soin pour les choisir, amasser, retenir, nourrir, garder, tenir nettes dans leurs ruches: mais aussi, qu'est-ce de la tât singuliere cõmodité de la cire qui nous est dõnee par les mousches à miel, qu'estce du miel, admirable ouurage d'icelles, tât vtile & proffitable à l'vsage des hõmes. Ne se trouuera dõc estrange, si nous conseillons au pere de famille qu'il entende & soit soigneux de nourrir en sa metairie des mousches à miel, & enseignons en peu de paroles quel doit estre le gouuernement d'icelles, & de leurs ruches, & mesmes en quel temps, & à quelle heure il doit amasser le miel & la cire.

Donc le pere de famille, pour la nourriture de ses mousches à miel choisira premierement vn lieu dans le parterre bien propre & secret, au fond de quelque valee s'il est possible, à fin que plus facilement elles volent à mont cercher leur pasture: & quand elles seront chargees, elles retournent plus aisement en bas auec leur charge. Sur tout que le lieu soit exposé au Soleil de Midy, qui ne soit toutesfois ny chaud, ny froid, mais temperé: lequel par muraille, coline, ou autre rempart, soit garanti des vents & tempestes, & que les mousches à miel puissent voler la part qu'elles ont à pourchasser leur diuerse pasture, & retourner à leurs maisonnettes chargees de composition de miel. Et auquel lieu ayt grande quantité de thym, origan, tymbre, lierres, sarriette, serpolet, rosmarin, sauge, flambes, giroflee, violettes de Mars, lys blancs, roses, passe-velours, basilic, saffran, febues, pauot, melilot

mille-feuille,& autres herbes & fleurs odotantes, où il n'y ait aucune amertume:pareillement assez bon nombre tant d'arbrisseaux de bonne senteur, comme cypres, cedres, palmier, pin, terebinthe, lierres, lentisque qued'arbre,fruictiers: comme amandiers,peschers,poiriers, pommiers, cerisiers, & autres semblables: outre tout cela, d'herbes infinies,lesquelles ne sont tant notables ne tant congnuës,& naissent en terres labourees & en pastis,qui font augméter la cire,comme raifort sauuage,la feuille de responces & de chicoree sauuage, les fleurs du pauot noir: puis les pastenades sauuages, & celles des iardins,que lon nomme Cerottes. Le geneſt & l'arbosier ne sont du tout bons à faire miel.L'ormeau leur excite vn flux de ventre, comme aussi fait le tithymal.Le bouys fait le miel de mauuaise odeur, qui trouble l'entendement à ceux qui en mangent,proffitable neantmoins à ceux qui sont malades du haut mal.

Le lieu doit estre clos de haie forte, ou de bons murs,de peur des larrons, & des bestes:car les vaches & brebis mangent leurs fleurs,& abbatent la rosee des fleurs ou les mousches à miel se chargent, & laquelle est tant aimee des abeilles, & mesme celle qui est distillee sur l'aube du iour par l'air serain,& purifiee sur les feuilles, & fleurs des plantes,herbes &arbrisseaux:mais sur tous les animaux domestiques, il n'y en a pas vn qui tát endommage ces bestelettes,que font les cheures & pourceaux:car les cheures gastét leur pasture,& sautent sur les ruches,ains les abatent bien souuét: les pourceaux outre le degast du pasturage,se frottans cótre les ruches,les renuersent,& les lieux ou elles sont posees:les brebis aussi laissans quelque toupet de laine le long des hayes, sont cause que les pauures mousches s'y enueloppans,lors qu'elles vót pourchasser leur pasture,y demeurent pour les gages:les poules pareillement en sont gloutement amoureuses:les serpéts aussi quelquesfois entrent dans les ruches,mais pour ce dáger faudra planter és entours quantité de rhuë, dautant que les bestes venimeuses ne peuuent souffrir ceste herbe.Le lieu aussi doit estre loing de fumier, retraits,baings, marets, marescages,esgoust, bouës,fanges,qui puissent donner mauuaise odeur, estans ces bestelettes ennemis capitaux de toute saleté:plustost, s'il est possible, proche d'vn ruisseau d'eau courant naturellement, ou par artifice, dans vn conduit ou canal qui receura l'eau tiree depuits ou de fontaine, lequel sera bordé de pierres & de brains d'arbres pour asseoir les mousches.

Or quelque lieu que ce soit, soit au parterre ou ailleurs(combien qu'auons à ce dedié le parterre) il ne le faut clorre de hautes murailles de toutes parts:& si de peur des larrons on les veut hausser, il faut percer les murailles à trois pieds dessus la terre, & faire par ordre des petits trous pour passer les mousches : & là vingt ou trente pas loing y bastir vne maisonnette, si lon veut,ou demeurera celuy qui en aura la charge,& pour y retirer les instruments.

La forme & assiette des Ruches pour les mousches à miel.

CHAP. LXIIII.

Ruches. L'Assiette du lieu où lõ pourra mettre les mousches à miel ainsi ordonnee, il faudra selon la commodité du pays faire des ruches: les meilleures sont celles qu'on fait de carreaux d'ais, assez larges & non gueres longs: d'autres longs & estroits, à fin d'auoir deux sortes de ruches, à sçauoir, grandes & petites: les grandes pour celles qui sont desia du miel, les petites pour les iettons: lesdits ais ageancez ensemble auec cloux, desquels y ait vn ais ou deux qui se puissent leuer quand lon veux vendanger le miel, ou nettoyer les ruches: apres ces ruches les plus commodes sont celles qui sont faites de l'escorce de liege: apres elles, de ferules & de saulx, telles que voyons en ces pays: les pires de terre cuitte, car elles bruslent de chaleur en Esté, & gelent de froid en hyuer. Ie trouue fort incommodes celles qui sont faictes de paille ageancee, ou de briques: car les vnes sont grandement dangereuses pour le feu, les autres ne se peuuent transporter au besoing. Elles doyuent estre larges par bas, & estroites par le haut, l'arges d'vne coudee, & hautes de deux, enduites & plastrees par dehors de chaux & de fien de bœuf meslez, à fin qu'elles en soyent de plus longue duree: seront assises sur ais appropriez pres la muraille, non pas contre, car il faut qu'il y ait espace par derriere, pour les pouuoir nettoyer: ou bien sur des perrons de pierre, ou de brique, hauts de trois pieds, & larges d'autant si bien enduits & polis de toutes parts, que les lezards & serpents, ou autres bestes n'y puissent monter & grauir pour nuire. Les ruches seront tellement posees, qu'il y aura quelque distance de l'vne à l'autre à fin que quand on en voudra visiter vne, & la nettoyer, on n'esbranle la prochaine, & qu'on nestonne les mousches d'aupres: lesquelles craignent sur tout que lon ne touche ou remue leur ouurage de cire, qui est fort imbecille & facile à gaster. Le deuant par où entrent les mousches, doit estre plus en pendant que le derriere, à fin que l'eau ou la rosee du ciel n'entre dedans, & si d'aduenture elle y entre, qu'elle n'y arreste point, ains sorte par l'entree: & pource faut il couurir les ruches de petites couuertures & portiques, sinõ les ombrager de feuillages & ramees y attachees, auec mortier de terre pour liaison: & cela seruira cõtre le froid, la neige, la pluye, & la chaleur: toutesfois que la chaleur ne nuit pas tãt aux mousches que la froidure. Parquoy faut que derriere le lieu où seront les mousches, il y ait vn bastiment, ou pour le moins vne muraille qui leur serue d'abry contre le vent de Bize, & entretienne les ruches en tiedeur. Et d'auantage les ruches, combien qu'elles soyent à couuert de ce bastiment, toutesfois doyuent estre tournees à l'Orient d'hyuer plustost qu'au Midy (car si elles estoient tournees au Midi, elles seroient en Esté assaillies de la chaleur excessiue du Soleil) à fin que le matin, lors que les mous-

Assiette des Ruches.

ches sortiront, elles ayent la chaleur du Soleil, & en soient plus esueillees : car le froid les rend pesantes, & paresseuses : & pource les trous,par où elles sortiront ou entreront, doiuent estre fort petits,à fin que par là il n'y entre gueres de froidure, & suffira qu'vne mousche seule y puisse passer : par ce moyen ne le stellion venimeux, ne le vilain fouillemerde, ne les papillons viendront piller les ruches & raions du miel. Et outre, selon qu'il y aura quantité de mousches dans les ruches, il y faudra faire en vn mesme couuercle deux ou trois trous pour entrer, quelque peu distans l'vn de l'autre, & ce pour deceuoir les lezards, qui les guettent à la sortie pour les prendre & les tuer, par ainsi il y en aura peu de prinses, quand elles pourront eschapper par vn autre trou que par celuy où ceste beste,ou autres bestes venimeuses les guettent. Faut aussi que les loges ou portiques où seront les ruches,soient bien ouuerts de fenestrages, que vous fermerez de chassis ou toiles en Hyuer, que lon puisse ouurir facilement lors que le Soleil esclaire, & les clorre le soir apres que les mousches se sont retirees en leurs ruches, neantmoins faut qu'il y ait des trous ausdits chassis par où elles puissent sortir pour aller là où bon leur semblera.

Quelles doyuent estre les mousches à miel. CHAP. LXV.

Ie ne parleray icy comme sont engendrees les mousches à miel, à sçauoir de leurs semblables par la commixtion du masle & femelle, comme nous voyons aux autres bestes, ou par la corruptiõ & pourriture du vẽtre & entrailles du corps d'vn ieune bœuf,dequoy parle Virgile : mais les descriray ia engendrees qu'elles doiuent estre pour faire bon miel. Les mousches à miel sont de plusieurs sortes:car les vnes sont dorees,claires luysãtes, & esclatantes:les autres noircissantes,houssues & velues:les vnes sont grandes,autres petites:les vnes grosses & rondes, les autres gresles & lõguettes,les vnes sont sauuages,les autres priuees. Or soit que tu veuilles acheter ou amasser les iettons qui sont és forests pour en tirer du miel,regarde diligemment qu'elles ayent les marques qui s'ensuyuent, à sçauoir, qu'elles soient petites longuettes, non velues, nettes,dorees, reluisantes, & estincelantes comme l'or, mouschetees par dessus, douces & amiables,car plus la mousche est grande & longue, & plus elle est mauuaise, & si elle est cruelle elle ne vaut rien, combien qu'on corrige facilement leur colere & malice, quand elles sont autrement de bonne marque & fertiles, en les visitant souuent, car par ceste visitation elles s'appriuoisẽt. Or parce que lõ ne sçauroit congnoistre si elles ont toutes ces marques susdites si lon ne les voit, si tu les achettes, auant que les marchander faut ouurir les ruches, & regarder si elles sont bien peuplees,& si lon ne peut bonnement regarder dedans,faudra vser de coniectures,& aduiser s'il y en aura quã-

Mousches viennent de pourriture d'vn corps.

Signe de bonne auette.

Choix des mousches que lon veut achepter.

tté à l'entree, si l'on oit grand bruit là dedans, & plus, si elles sont toutes retirees & se reposent: en mettant la bouche au trou de l'entree, & soufflant fort dedans on pourra apperceuoir s'il y en a beaucoup ou peu, par le bruit qu'elles feront soudainement en sentant le vent. Il faut principalement aduiser à les achetter plus pres de soy que lon pourra, & non és pays loingtains: car la mutatiõ de la pasture, de l'air, & du pays les estonne, ioint que de tant plus loing on les porte, & plus souffrent elles iusques au logis: & si cela ne se peut faire, & est necessaire les aller cercher bien loing, il se faut donner garde de les porter par autre lieu que par beau chemin, en printemps plustost qu'en hyuer, tout doucement, de peur de les esmouuoir. Il sera bon de les prendre auant iour, & les porter de nuict à son col, ou pour le mieux que deux hommes les portent: car de iour il les faut laisser reposer, & leur donner en leurs ruches quelques liqueurs douces, à fin qu'elles se nourrissent là dedans. Et estans apportee ne faudra ouurir leurs ruches, ny les asseoir iusques au vespre du lendemain, à fin qu'apres qu'elles seront reposees toute la nuict, elles sortent le matin plus paisibles: combien que le meilleur seroit ne les changer de trois iours, ains estoupper leur trou auec toile claire, tandis que le Soleil luist, puis les ouurir sur le soir. Lon ne regarde pas tant soigneusemẽt à celles qui ont esté donnees, ny à celles qu'on a prinses & amassees aux champs & forests: combien que ie conseille qu'on en ayt, si elles ne sont tresbonnes: car il y a autant de despense & de peine à entretenir les pires que les bonnes. Toutesfois quand on les amasse, on ne les peut pas choisir comme lon veut, ains se faut contenter de ce qui se presente, & ce neantmoins tenter tous moyens d'en auoir les meilleures que lon pourra, & bien aduiser de n'entremesler les bonnes auec les mauuaises: car les mauuaises deshonnoreroyent les bonnes, pource qu'il y auroit beaucoup moins de miel, à cause des paresseuses qui y seroyent entremeslees. Tu les amasseras donc en telle sorte. Apres que tu auras trouué le lieu où les mousches à miel aualent en grand nombre (qui est communément aux boscages & forests, ou abondent herbes & arbres de bonne senteur, pres d'vn ruisseau ou fontaine) t'efforceras soingueusement de congnoistre leur retraitte & demeure, que tu pourras facilement cõgnoistre par le lieu ou elles retournent, apres auoir esté à l'eau soit pres ou loing: puis, faudra au commencement du renouueau prendre de la melisse & thym broyees auec d'autres semblables herbes, que les mousches à miel aiment, desquelles tu frotteras les rusches si fort que l'odeur d'icelles & le ius y demeure: puis nettoyeras icelles ruches, apres y aspergeras vn peu de miel, & ce fait tu les asserras & arrengeras par le bois & forests, pres des fontaines: & quand elles seront pleines de mousches, tu les rapporteras à la maison. Voila la maniere d'amasser les iettons des mousches à miel.

Choix de mousches que lon amassent aux forests.

Quel doit estre le gouuernement des mousches qui sont domestiques.

CHAP. LXVI.

Le pere de famille ou metayer ayant ordonné pastures, ruches, & lieux propres pour les mousches à miel, mesmemét achetté, ou amassé assez bonne quantité de iettons pour peupler les rusches, sera soingneux de leur donner vn gouuerneur attétif & diligét, plus que nul autre pasteur ou gouuerneur de bestail: car d'autant que la mousche à miel est plus sage & plus industrieuse que nul autre animal, mesme qu'elle a vne prudéce qui approche pres de l'intelligence de l'homme, d'autant plus soigneusemét elle veut estre traitee & conduite de son gouuerneur, sur tout que le gouuerneur ne soit ny trompeur, ny ord, ny negligent, car elles n'ayment point estre ny chichement ny salement traittees. Sera donc l'estat de celuy qui aura la charge, de considerer leurs mœurs & façon de viure, & s'y accommoder le plus attentiuement qu'il pourra. Elles ont vn roy, auquel elles obeissent du tout, & executent tout ce qui leur est enchargé, soit pour sortir hors des ruches, soit pour y retourner, soit pour y demeurer, & luy tiénent tousiours compagnie en quelque lieu qu'il soit, le soulagent quand il est malade, le portent & gardent s'il ne peut voler. Nulle d'elles est paresseuse, mais chacune vaque à quelque besongne, les vnes recueillent la rosee, & apportent fleurs & fueilles odorantes à celles qui font le miel dedans les loges: les autres s'em ployent à bastir leurs rayons & chambrettes, les autres font le miel, les vnes s'addonnent à quelque autre vacation, les aucunes taschent d'amollir la cire, & la tremperent si bien que faisant les bresses d'icelle, elles en bastissent leurs cellules, les autres auec grande industrie separent le marc & lie de toute sorte de miel, les vnes auec extreme diligence tiennent nettes leurs ruches, lesquelles toutsefois ne sont iamais salies de leur fiéte, car toutes, les fois qu'elles sortent, elles se purgent en volant. Il y en a qui sont ordinairement à la porte faisans le guet & sentinelle, à fin que de tout leur pouuoir elles resistent à tout animal y voulant porter dommage. Elles portent hors celles qui meurent dedans les ruches, quand leur Roy est mort, elles ne le bougent point de sa place, ains s'amoncelant l'vne sur l'autre autour de luy, semble que le plaignent & lamentent, ainsi qu'elles expriment auec leur murmure & bourdonnement, de sorte que si leur gardien y prenant garde, ne leur ostoit de dessous, elles se lairroyent plustost mourir de faim que l'abandonner. Bref chacune d'elles est tant soigneuse à son ouurage, qu'elles ne peuuent endurer en leur compagnie quelques vnes qui ne facent rien, c'est pourquoy elles chassent hors les frelons, qui ne trauaillent iamais, & ne seruent qu'à gaster le miel & le deuorer, elles hayent sur tout mauuaises senteurs, & ne volent iamais contre la lumiere, ny à la chair, ni au sang, ni à aucune graisse, mais se contentent seulement de feilles & fleurs qui ont le ius odorant. Elles se delectent d'vn chant beau & plaisant, dont aduient

Mœurs des mousches à miel.

que si elles sont escartees, facilemēt elles sont rassēblees par le sō doux d'vn bassin, ou de petites cloches, ou en frappāt doucement des mains l'vne cōtre l'autre. Bref, leur maniere & faço de viure est quasi admirable en nature: mais delaissant plus lōgue descriptiō d'icelle, m'arresteray seulement à enseigner l'estat & office de leur gouuernement.

La maniere de gouuerner les mousches à miel toute l'annee.

CHAP. LXVII.

CELVY donc qui en à la charge sera soigneux premierement de leur pasture, qu'auons cy deuant mentionnee: visitera diligemment leurs ruches deux ou trois fois le mois, commençant à la Primeuere iusques en Nouembre: car il n'y a temps en l'annee auquel il ne leur faille quelque chose: & si elles sont bien gouuernees, elles dureront dix ans. Enuiron le mois de Mars les ouurira, & nettoyera auec vne plume assez forte & solide les rayōs de miel, puis que lō n'y pourroit penettrer auec la main: à fin que toutes les ordures qu'y si sont amassees l'hyuer, soient mises dehors, & les araignees qui gastent tous les rayons, ostees: puis les parfumera tous de fien de bœuf bruslé: car ce fien par vne certaine cognation est propre aux mousches. Mais ce pendant, auant que de manier les ruches, auisera que le iour precedent il n'ayt eu affaire à femme, qu'il ne soit yure, & qu'il n'approche d'elles sans estre laué, net, & bien vestu, pareillement qu'il s'abstienne de toutes viandes sentans fort, comme sont toutes saleures & saumeures, & toutes choses sentans les ails ou oignons, ou semblables choses, qu'il ait en sa bouche quelque chose de bonne odeur, car par ce moyen elles l'aimeront de telle sorte qu'il poutra manier les ruches à son aise sans que les abeilles luy nuisent ou l'offensent. En ce mesme temps, parce qu'elles commencent à se multiplier, & faire nouueaux iettons, lesquels si tost qu'ils peuuent voler, ne demandent qu'à s'enfuir, pour ne demeurer auec les vieilles, & encores moins s'assubietrir à elles, il y faudra faire bon guet, & ce des le matin iusques sur les deux heures apres midy, à fin qu'ils ne s'en volēt ailleurs. Parquoy si lon peut discerner leurs Roys, sera bon de leur oster les ailes, s'ils font souuent monstre & semblant de s'en vouloir fuyr auec leur compagnie, mesmement ietter sur elles de la poussiere, ou bien de l'eau, car par ce moien on les gardera de s'en aller, & alors ne sortiront de leur clos & limites de leur royaumes & ne laisseront aller leur trouppe loing de soy, ou bien sera bon, apres qu'elles seront sorties, les estonner auec sons de bassins, ou de tets de pots cassez, en sonnant tout bellement, entant que tant plus le son est vehement, elles se poussent plus haut en l'air, & s'egarent plus loing, que s'il est doux & bas, aussi elles s'arrestent plus bas. Et si elles se vont asseoir à la prochaine branche d'arbre, comme vne grappe de raisin pendue sur vne branche, les faudra amasser auec la main, ou auec vne

Chasteté. Sobrieté. Netteté.

Roys des mousches à miel.

truelle dans vn panier frotté de ius de melisse, ou de gouttes de miel, puis le mettre au rang des autres paniers: ou pour auoir plustost faict, on couppera le rameau ou branche de l'arbre, & mettra lon tout bellement à tout ces mousches dedans le panier ou ruche apprestee, la bouche de laquelle on aura arrousé de vin, puis lon la mettra sur vn ais en terre toute debout, tenant le dessus tellemēt clos que les mousches puissent entrer par l'ouuerture qui est au dessous. Et si cest amas d'abeilles s'estoit mis en quelque creux ou creuasse d'vn tronc d'arbre, portez là vne ruche bien liee de tous costez, & mesme au trou & bouche auec herbes fort odoriferantes, & la passez sur le trou & ouuerture de ce creux, à fin que conuiees du plaisir de ceste odeur, elles y entrent auec leur contentement. Et si elles s'arrestent en lieu où la main ne puisse atteindre, & qui soit mal à propos, prenez vne perche au bout de laquelle lierez vn panier ou corbeille arrousee de bon vin, & l'approchez de ce ploton de mousches, lesquelles ne faudront d'y entrer: puis le portez pres des ruches, car elles s'y retireront aussi en peu de temps. Ou pour le mieux, on tiendra toutes prestes des ruches nouuelles pour les receuoir, quand lon verra que les Rois nouueaux seront sortis auec leur ieune compagnie, laquelle sera bien vn iour ou deux amassee en trouppe à l'entree de la ruche, & monstrent assez qu'ils demandent auoir vn lieu propre & particulier pour eux: & si celuy qui en a la charge leur en baille vn, ils se contenteront de demeurer en ce lieu.

Lon cognoistra que ceste nouuelle compagnie voudra sortir, par le bruit & bourdonnement qu'elle fera dans les ruches trois iours auant qu'elle vueille sortir, comme si vn camp de gens de guerre vouloit desloger, & pour ce congnoistre lon mettra au soir l'oreille à chacune ruche, pour entendre ce bourdonnement.

Guerres entre les mousches à miel.

Vray est que quelquesfois ce bruit & bourdonnement donne indice de quelque combat ou sedition esmuë entre nouueaux iettons, à quoy il faut bien obuier: car par telles guerres intestines & domestiques toute la trouppe defaudroit & s'anichileroit bien tost. On appaise facilement les combats en leur iettant vn peu de vin cuict, ou de vin emmiellé, ou autre liqueur semblable, qui par leur douceur, familiere aux mousches, appaiseront leur fureur. Et si tu t'apperçois que tels combats continuent, tu dois tascher à tuer les Rois, qui sont cause de telles seditions. La maniere de les tuer est, que tu obserues quand toute la trouppe sera sortie des ruches, & amassee sur la prochaine branche d'vn arbre, & regarde si tout le ietton des mouches pend à la branche comme vne grappe de raisin, & elles sont ainsi, c'est signe qu'il y a là vn Roy seul: ou s'il y en a d'auantage, & sont d'accord, alors les laisseras ainsi tant qu'elles retournent en leur ruche. Mais si toute la troupe s'est partie en plusieurs plottons, il ne faut douter lors qu'il y a plusieurs Rois, & qu'ils ne sont d'accord. Or là ou tu verras les mousches plus ramassees, & en plus grosse trouppes, là tu dois cercher

Tuer les Rois des mousches à miel.

le Roy, & oindre ta main de ius d'herbe de melisse, ou de miel, à fin qu'elles ne s'enfuient quand tu les toucheras: & chercher parmy elles auec les doigts, iusques à ce que tu ayes trouué le Roy, qui est autheur de la guerre, lequel tu dois tuer, & mettre hors. Or tu pourras par ce moyen discerner les Rois des autres parce qu'ils sont vn peu plus grands, plus longs, les iambes plus droites & hautes, les ailes moindres, de belle couleur, & nets, polis, sans poil & aguillon: si quelqu'vn ne vouloit dire, qu'vn poil gros qu'ils ont au ventre, soit leur aguillon duquel toutesfois ils ne piquent point pour mal faire. Lon trouue aucuns Rois qui sont noirs & velus, hideux à veoir, & tels sont les pires: & pource doiuent estre tuez, encores qu'il n'y ait combat entre les nouueaux iettons. Par ainsi ne se faut estonner si les abeilles en sont si assotees & amoureuses, que pour le defendre elles exposent volontiers leur vie contre tous ennemis qui les viennent assaillir sans l'obeissance incroyable qu'elles luy prestent.

Les marques du roy des mousches à miel.

Les ruches qui seront preparees pour receuoir les nouueaux iettons doiuent estre frottees d'herbes cy deuant descrites, & arrousees de gouttes de miel, pour les y contenir plus facilement. En ce mesme temps de Primevere suruient aussi aucunesfois que pour l'incommodité de l'hyuer precedent, ou par maladie, le trouppeau des mousches s'appetisse & diminue en vne vieille ruche, lequel faudra reparer & remplir par vn nouueau ietton, tuer le ieune Roy d'icelui, à fin que les ieunes habitent en paix auec leurs meres. Et si lon n'a nouueau ietton pour y remettre, on peut amasser la troupe de deux ou trois ruches ensemble, & au parauant les arrouser de quelque douce liqueur: puis les enclorre en vne ruche, & leur bailler à manger là dedans, iusques à ce qu'elles s'y accoustumēt, & les tenir trois iours enfermees, y laissant des petits trous pour auoir l'air. Et s'il aduiēt que le Roi des vieilles mousches que nous aurons laissé vienne à mourir, faudra choisir vn Roi aux autres ruches, où il y en a plusieurs, lequel on leur baillera pour gouuerner. Et au cas qu'on n'eust le moien, ou qu'on ne voulust amasser les nouueaux iettons d'autres ruches, faut rompre toutes les chambrettes & loges des rois nouueaux, à fin que les nouueaux iettons qui i seront dans la ruche ancienne ne s'aillent pourmener, ains demeurent sous l'obeissance des vieux rois, ce quelles sont forcees de faire n'aiant point de chef, & se tenant auec les meres.

En saison pluuieuse, qui est de longue duree, par ce que les abeilles ne peuuent sortir hors de leurs ruches pour aller querir leur pasture, & en apporter aux nouueaux iettons, ne faut faillir leur fournir du miel iusques à tant quelles se puissent pourchasser dequoy viure & faire leurs raions: car autrement en auriez bien tost la fin, ainsi que souuentesfois on l'a veu aduenir.

Durant l'esté lon doit amasser le miel, dequoy parlerons cy apres, & ce mesme temps de dix en dix iours ouurir les ruches, & les parfumer auecques fien de bœuf: puis les refroidir en arrousant les parties

de la ruche qui sont vuides, y iettant eau bien frauche, & pareillement les nettoyer & oster les tignes, s'il y en a: puis les laisser voltiger sur les fleurs, & lors ne leur faut rien oster, à fin qu'on ne les ennuye & fasche trop souuent, & s'enfuyët par desespoir. Sur la fin de l'automne faudra nettoyer leurs ruches au plus beau iour chaud & serain: & si en ce temps lon trouue quelque rayon non encore recueilli & vendangé, & lequel fust maigre, n'en faut faire mourir les auettes, ainsi que font plusieurs: plustost pour les sauuer, arrouser d'vne petite escouuette baignee en eau miellee ou en laict, les ayant assemblees auec le parfum: puis les tenir fermees dans leur ruche: car durant l'hyuer il ne les faut ouurir ne toucher, mais tenir closes par dedans iusques aux rayons, & bien couuertes, en bouchant par dehors toutes les fentes & trous de lut & bouze de bœuf meslez ensemble, & ne leur laisser que leur entree & issue: mesmes combien que les ruches soient a couuert, toutesfois il les faut encores couurir de chaume & branches, & en tant qu'il sera possible, engarder de froid & vents qu'ils craignent & abhorrent sur toutes choses, pouruoir aussi que les pluyes & neiges ne les endommagent, faire prouision de ius de melisse, eau miellee, eau succree, ou laict, ou autre liqueur qui leur soit conuenable, dans lesquelles liqueurs faudra tremper de la laine pure & nette, sur laquelle les mousches assises succeront la liqueur. Et afin qu'en hiuer elles n'endurent faim, ou quelles ne mangent le miel qu'elles feront & qu'on leur aura laissé, sera bon leur bailler à l'entree des ruches, dans des petits tuyaux & canaux faits de canne, de suteau, de fer, ou de plomb, tellement accommodés que les auettes ne se noyent en beuuant, des figues seiches pilees ou trempees en eau, ou du vin cuit. Il sera bon aussi leur bailler des raisins de cabas vn peu pilez & arrousez d'eau, ou bien des raisins de Corinthe pilez auec fort bon vin & bouillis ensemble, ou des abricots secs pilez auec miel & meslez parmy eau bouillie, ou des torteaux faicts de raisins de Corinthe bien meurs, figues des meilleures, & vin cuict meslez ensemble, ou bien par l'entree des ruches, leur ietter quelques liqueurs douces auecques des syringues, comme du laict & sur tout celuy de cheure pour estre meilleur que tous les autres, pour soustenir la disette & poureté du temps iusques au Printemps.

Dans les rayons se trouuent bourdons ou frelons semblables aux mousches, mais plus grands, lesquels, encores qu'ils soyent inutiles, d'autant qu'ils n'amassent point de pasture, & mangent celle que les autres apportent, toutesfois ils seruent de quelque chose, car ils couuent les semences, desquelles sont faictes les petites auettes. Parquoy ne les faut tuer tous, mais en garder vn certain nombre, à fin que les abeilles ne deuiennent paresseuses.

Les remedes des maladies, ausquelles sont subiectes les mousches à miel.

CHAP. LXVIII.

Maladies des mousches à miel.

Flux de ventre.

LA mousche à miel est subiette à peste, à laquelle n'y a plus souuerain remede, que de transporter bien loing les ruches.

Elles sont molestees de flux de ventre au commencement du nouueau temps quād le tithymale fleurit, & les ormeaux produisent leur graine, dont elles mangent auidement & de grand appetit pour auoir enduré la faim tout l'hyuer, & sont ainsi conuoiteuses de manger de ces nouuelles fleurs, comme les autres de pommes nouuelles, dont aduient qu'elles en meurent tost s'il n'y est promptement pourueu, de sorte qu'en aucuns endroirs d'Italie, où les ormes viennent à planté, les mousches à miel n'y peuuent estre de duree. A ceste cause il faut subitement remedier à ce flux de ventre, auec escorce ou graine de pommes de grenade pilez & passez par l'estamine, puis meslez auec du miel & arrousés de bon vin doux, ou bien auec des raisins de Damas, ou de Languedoc, secs, pilés & meslés auec bon vin doux, ou auec hydromel, auquel ait bouilli rosmarin, ou bien auec des figues de Marseille qui ayent longuement bouilli auec de l'eau, le tout baillé dedans des augets & canaux faits de bois, à fin qu'elles en picquent & boyuent.

Les mousches sont aucunefois malades quand tous les ans continuellement il est beaucoup de fleurs, & les mousches s'estudient plus à faire du miel que de petites mousches, dont il en meurt plusieurs de trop grand labeur & trauail, & par ce que celles qui demeurent ne sont rafreschies & repeuplees des ieunes, elles perissent toutes. Parquoy quand au nouueau temps les prés & champs sont couuerts de fleurs, il sera bon de trois iours en trois iours boucher les entrees & saillies des ruches, en y laissant seulement des petites trous, par lesquels toutesfois les mousches ne puissent sortir, à fin qu'elles soient destournees de faire du miel, & quand elles verront ne pouuoir remplir toutes les cires de miel, elles facent des ieunes mousches.

Contre les poux & teignes.

Si les poux ou teignes, qui son engēdrés de leur ordure, les affligent, faudra faire parfum de rameaux de grenadier & de figuier sauuage.

Chaleur ou froideur.

Elles deuiennent tabides & toutes diseichees, apres auoir enduré trop grande chaleur ou froideur. Ce que lon cōgnoist euidēment, car lon void souuent les vnes qui portent hors de leurs ruches les corps des autres qui sont mortes, les autres sont là dedans tristes sans faire bruit, comme en dueil public. Qand cela leur suruient, on leur fera pasture de miel cuit & battu auec noix de galle, ou roses seiches.

Combat de iettons.

Vous appaiserez le combat des iettons contre iettons, en leur iettant vn peu de poudre menue, ou du vin cuit ou du vin emmiellé ou autre liqueur semblable, qui par leur douceur commune & familiere aux mousches, appaiseront leur fureur.

Les mouſches cruelles & rigoureuſes ſeront appriuoiſees par frequentes viſitations. *Mouſches cruelles.*

Quelquesfois y a tant de rayons faits, que par defaut de mouſches ils demeurét vuides, dont aduient qu'ils ſe pourriſſent, & gatent le miel par leur pourriture, qui eſt cauſe de faire mourir les mouſches: Pour remedier à ce, faut mettre deux iettons en vne ruche, ou trancher les rayons corrompus auec vn ferrement bien tranchant & bien affilé. *Rayons corrompus.*

Les papillons, qui aucunesfois ſe cachent dedans les ruſches, & tuent les mouſches, ſeront occis, ſi quand les mauues ſont en fleur & qu'on en a grande quantité, lon met le ſoir entre les ruches vn pot d'eſtain haut & eſtroit, & au fond vne lumiere ardante: car incontinent tous les papillons voleront & accourront à l'entour de la lumiere, & en volant à l'entour ſe bruſleront: car ils ne pourront facilement du bas eſtroit reuoler en haut, ne auſſi s'eſloigner du feu, eſtans enclos dedans ce pot d'eſtain. *Contre les papillons.*

Pour tuer les bourdons ou frelons qui mangent le miel, quand viendra ſur le ſoir, arrouſez quelques couuercles de vaiſſeaux que mettrez pres des ruches, les bourdons auoleront tous à ces couuercles pour ſe rafraiſchir & eſtancher leur ſoif acquiſe pour auoir trop mangé de miel: par ce moyen il ſera facile de les tuer: & ne craignez qu'ils vous piquent ou aſſaillent, car ils n'ont point d'eſguillon. *Bourdons.*

La maniere de recueillir le miel. CHAP. LXIX.

LA cueillette du miel, pour laquelle on prend tant de peine toute l'annee, ſe fait en trois temps diuers, bien toſt apres le Printemps, durant tout l'Eſté, & au commencement d'Automne: Il ne faut pas toutesfois auoir certain iour & prefix pour ce faire, mais ſelon que les rayons ſeront parfaits: car ſi vous les tirez auant qu'ils ſoient parfaictement tiſſus, les mouſches ſe faſchent, & ceſſent de beſongner, pour la ſoif qu'elles endurent. On congnoiſt le temps de recueillir le miel quand les mouſches ne font plus grand bruit, mais font vn murmure doux & delié, ſi les trous des veiſſeaux ſont eſtouppés de cire par deſſus, ſi les mouſches chaſſent les frelons dehors, qui ſont ſemblables aux mouſches, mais plus grands, beſtail inutile & ſans induſtrie: car il n'amaſſe point de paſture, & mange celle que les autres apportent. L'heure de prendre les rayons eſt communement le matin: car il n'eſt bon de les faſcher & tourmenter ſur le chaud du iour, & ce auec deux ferrements ou couſteaux, l'vn deſquels ſera long & eſtroit aucunement, & ſeruira à trancher les rayons, l'autre pour ratiſſer & tirer dehors les ordures, qui y ſeront tombees. Sera bon de mouiller ſouuent ces deux ferrements en eau, à fin que la cire n'y tienne, & que les mouſches qui ſont demourees ne ſoyent bleſſees. Il ne faut du tout vuider les vaiſſeaux ny prendre tout le fruict, mais en laiſſer la dixieme, ou (comme les autres diſent) *Miel à recueillir.* *Frelons.*

la cinquiesme partie tant au printemps qu'en Esté, & en Automne les deux parties, & en prendre la troisieme seulement : car par ce moyen elles ne se fascheront, & auront dequoy manger abondamment La cueillette plus commune & raisonnable est, que des rayons plus meurs & parfaits lon en prenne non plus que les deux tiers : Si la ruche est demie de miel, ou en tire la moitié: s'il y en auoit moins que la moitié, lon n'en tire point qu'auec discretion telle qui sera requise. Dauantage, il faut les faire sortir auec fumee de fien de bœuf, ou auec le parfum de vesse de loup, ou de galbanum, ou de maune sauuage, & du ius de ceste mesme herbe se doit frotter & oindre celuy qui cueillira le miel pour se garder qu'il ne soit piqué, ou pour s'asseurer d'auantage prendra vn masque auec deux lunettes aux trous des yeux & vn linge entortillé au col & autour de la teste, & auoir des gands aux mains pour les chastrer & manier à son aise: ou pour le mieux, auoir vn capuchon de toile pour enuironner toute la face, faict d'vne rets tres subtile, comme vn reseul : car par ce moyen l'homme verroit à son aise ce qu'il feroit, & si ne seroit point molesté des autres, or encores qu'on oste aux auettes leur ouurage de miel & cire, ne faut les tuer ny chasser au loing, si possible est: mais les garder pour en tirer encor du proffit par apres, & encor qu'on n'é esperast proffit pour leur vieillesse, ne faut pour cela vser d'vne ingratitude cruelle à leur endroit que de les massacrer. Aussi au pays de Toscane en recongnoissance de la beneficéce de ces poures bestelettes, est defendu sous grandes peines de tuer les abeilles, tandis & si longuemét qu'on les pourra maintenir en vie. Sera bon donc pour les contregarder lors qu'on chastres leurs rayons, les parfumer tellement qu'elles se retirent en quelque coing vers le milieu du couuercle de leur ruche sans en sortir: ou les faire sortir, le couuercle de la ruche osté, en liant vn sac à la bouche de la ruche, puis parfumant les mousches par dessous, ainsi elles se retireront toutes dans le sac mesme, lequel faut lier & le poser à terre tandis que lon tire le miel à son aise, puis mettre le sac à la bouche du vase, puis remettre le couuercle, ainsi les mousches rentreront & retourneront à recommencer leur besongne, ou bien mettez aupres la ruche que voulez chastrer vne autre ruche vuide, laquelle sera parfumee & entouree d'herbes odoriferantes, & aura vn trou en son couuercle de la grandeur de la main faict en rond, à fin que les mousches y entrent, ayans mis fin au bastiment de leurs rayons iusques au sommet de leur ruche, & au dessous iusques à plus de la moitié de la ruche: Par ce moyen osterez & chastrerez tout à vostre aise le miel que trouuerez dans la ruche sans en rien perdre, puis qu'on le peut tirer commodement à toute heure que l'on veut, sans endommager les rayons, sans fascher ny destourner aucunement les abeilles en les parfumant, pour les faire assembler par tas en quelque coing, ou les contraindre de s'enfuyr ailleurs. Les rayons ostés seront transportés au lieu où lon voudra faire le miel, & de ce lieu estoppez

transportez au lieu où lon voudra faire le miel, & de ce lieu estouppez les fenestres, à fin que les mousches n'y puissent entrer : car elles chercheront diligemment les richesses qu'elles auront perdues : & si elles les trouuent, les consumeront : pour à quoy obuier à l'entree de ce lieu faudra faire de la fumee, qui chassera celles qui tascheront d'y entrer.

Pour faire le miel & la cire.
CHAP. LXX.

FAVDRA faire le miel le iour mesme qu'on aura tiré les rayons, pendant qu'ils sont tiedes & vn peu chauds: & pour ce faire on mettra les rayons l'vn contre l'autre dans vn panier de saulx ou d'osier, tissus assez clair, ressemblant à vne chausse d'hippocras, apres auoir premierement nettoyé les rayons des semences des petites mousches, & de toute autre ordure : & quand le miel sera coulé par ce panier en vn bassin qu'on aura mis dessous, on le mettra en vn vaisseau de terre, qu'on laissera quelque peu de temps ouuert, iusques à ce qu'il ait bouilly là dedans & escumé : puis on tirera les pieces & lopins des rayons, qui seront demeurez dans le panier, & les pressurera lon, dont sortira encore du miel, qui ne sera si bon que l'autre, lequel sera bon de mettre à part, à fin que celuy qui est trespur & tresbon, ne soit corrompu par cestuy cy. Apres qu'on aura bien pressuré le demeurant des rayons, & laué fort en eau douce, on les iettera en vn vaisseau d'airain auec de l'eau, puis on les mettra sur le feu lent pour les faire fondre. Ceste cire ainsi fondue, on la coulera en la respandant sur de l'eau, apres on la refondra, & auec de l'eau on la mettra en telle forme que lon voudra. *Faire miel & cire.*

Les marques du bon miel. CHAP. LXXI.

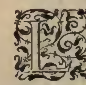
LE bon mesnager fait proffit de tout, & en tout ce qu'il peut cognoistre estre necessaire à l'augmentation de sa maison. Or ie puis bien affermer que peu de choses se trouuent en la Maison rustique qui soyent de plus grãd rapport que le miel. Aussi voyons nous quelle traffique en font les Espagnols, qui pour l'incommodité de leur pays, n'ayans autre moyen de s'enrichir, font amas de mousches à miel, pour en tirer quantité de miel: autant en font ceux des enuirons de Narbonne, lesquels nous enuoyent grande quantité de miel blanc, que nous faisons seruir à nostre vsage. Or ie conseille à ceux qui font ce traffique, qu'ils ne facent cueillette que de bon miel : car la peine & frais ne sont moindres à nourrir & entretenir mousches meschantes, que les bonnes. *Proffit du miel.*

Marques de bon miel. Les marques donc de bon miel sont, que le miel soit de couleur fauue, d'odeur plaisant, pur, net, & luisant de toutes parts, doux & fort gracieux au gouster, & ce neantmoins ayant quelque acrimonie, d'vne consistance moyenne entre liquide & espaisse : au surplus en soy tant bien vni, qu'esleué en haut auec le doigt il garde sa continuité en façon d'vne ligne directe sans interruption aucune: car telle interruption demonstre trop grande espaisseur, ou liquidité, ou mixtion inegale au miel : qu'il ne soit long à cuire, & qu'en cuisant il iette fort peu d'escume: sur tout qu'il n'ayt la senteur du thym trop excessiue, encores que ie sçache que d'aucuns en font fort grand cas. Celuy qui est recueilli en Esté ou renouueau, est beaucoup meilleur que celuy d'Hyuer.

Miel blanc. Le miel blanc n'est de moindre bonté que le fauue, moyennant qu'il ayt les autres marques de bonté, qui est celuy que les Espagnols & ceux de Narbonne nous enuoyent, qui est fort blanc, assez ferme & dur, & pour ce regard meilleur sans comparaison que toute autre sorte de miel. *Miel recent. Vin vieil.* Le miel tant plus il est recent, tant meilleur est, au contraire du vin qui est plus recommandable par son antiquité que nouuelleté. *Miel est fort bon au fond du tonneau.* Faut aussi remarquer cela au miel, que comme le vin est meilleur au milieu du tõneau, & l'huile au dessus, aussi le miel vaut mieux au fond: car d'autant que le miel est plus ferme & pesant, d'autant est meilleur, parce qu'il est plus doux.

Vertus du miel. L'vsage de miel est fort necessaire à plusieurs choses: il prolonge la vie aux vieilles gens, & à ceux qui sont de froide complexion: qu'ainsi soit, nous voyons que la mousche, qui est vn petit animal, foible, & *Longue vie de la mousche à miel.* delicat, vit iusques à neuf ou dix ans, parce qu'elle se nourrit de miel. La nature du miel est telle qu'il empesche la pourriture & corruption: c'est pourquoy lon en fait des gargarismes, pour nettoyer & deterger *Eau de miel distillee.* les vlceres de la bouche. Lon fait de l'eau distilee de miel, qui fait renaistre le poil tombé, en quelque partie du corps que ce soit.

La maniere de preparer diuerses sortes & diuerses compositions de miel. CHAP. LXXII.


LE miel a telle vertu qu'il contregarde & defend les choses de corruption & pourriture: qui est cause que quand lon veut garder quelques racines, fruicts, herbes, & principalement le jus, lon a accoustumé les confire en miel: d'où vient que nous appellons miel violat, rosat, anthosat, de raisins de Damas, de meurte, d'anacarde, de buglose, & autres semblables, qui sont faits auec les ius & miel, desquels nous parlerons seulement en ce passage.

Miel violat, rosat, buglosat, anthosat Les miels violat, rosat, buglosat, mercurial & anthosat, autrement dit de rosinarin, sont tous preparez de mesme sorte. Prenez ius de ro-

ses recentes vne liure, miel blanc pur, & premierement cuit & despumé, dix liures, faites le tout bouillir ensemble dans vn chaudron sur le feu clair: quand il commencera à bouillir, adioustez quatre liures de roses recentes encores vertes, decouppees auec cizeaux, ou forcettes, faites le tout cuire iusques à tant que le ius en soit consumé, en remuant souuent auec vn baston. Ce faict coulez le, & mettez en vaisseau de terre, pour y estre gardé, car auec le temps il deuient meilleur. Autrement, & pour le mieux & plus frequent, pilez dans vn mortier roses recentes, adioustez pareille quantité de miel, & mettez le tout au Soleil l'espace de trois mois, puis les coulez, & faites cuire à consistance de miel. Autrement, prenez egale partie de miel, & de plusieurs infusions de roses recentes, cuisez le tout à la consistance de syrop: tant plus y aura d'infusion de roses, tát meilleur sera le miel rosat, & celuy cy est plus commode pour prendre par la bouche, comme le premier & second pour mettre és clysteres. Ou bien prenez miel recent & crud plustost que cuit, ou legerement cuit, en y adioustant quelque quantité d'eau douce, roses rouges recentes, & seichees nouuellement à l'ombre, leur ongle osté, la tierce partie du miel: mettez les ensemble en vn vaisseau de verre, ou de terre plombé, qu'exposerez à vn Soleil ardant bien estouppé, & remouuerez de trois en trois iours: ainsi preparerez commodement le miel rosat & anthosat, beaucoup mieux qu'és façons susdites.

Miel de meurte. Le miel de meurte est faict auec vne liure de ius de meurte, & deux liures de miel, le tout cuit à petit feu.

Miel de Damas. Le miel de raisins de Damas est ainsi preparé: Prenez raisins de Damas nettoyez de leurs pepins: faites les temper vingtquatre heures en eau chaude, puis cuire à perfection: quand ils auront cuit, passez les par vne estamine auec forte expression, puis faites les cuire à la consistance de miel.

Miel d'anacarde. Le miel d'anacarde se fait ainsi: Pilez certain nombre d'anacardes, laissez les tremper l'espace de sept iours en vinaigre, au huictiesme faites les cuire à la consomption de la moitié, puis passez les par vn linge: le jus soit cuit auec pareille quantité de miel.

Hydromel vineux. La maniere de faire Hydromel vineux: Prenez miel vne partie, eau de pluye six parties: mettez le tout ensemble dedans vn petit tonneau bien poissé & bien estouppé par dessus, à ce qu'il n'ayt air aucun, puis exposez le à vn grand Soleil, tel qu'est celuy de Iuillet, hors de toute pluye, & l'y laissez enuiron quarante iours, à la charge toutesfois que retourniez le tonneau de huict en huict iours, à fin que la chaleur du Soleil penetre de tous costez. Pour le rendre de plus grande vertu seroit bon au temps des coings y mesler ius de coing, la quarte partie du miel, à sçauoir, pour vne liure de miel, vn quarteron de ius de coing. Aucuns auant que de mettre l'eau & le miel dedans le tonneau les font bouillir sur vn feu clair, ou de charbon, sans fumee, escument le miel, & le laissent bouillir iusques à tát qu'il soit cuit, & pren-

nent la cognoiſſance de ſa cuiſſon par vn œuf qu'ils iettent dedans, lequel s'il nage par deſſus, c'eſt ſigne qu'il eſt cuict, s'il va au fond, n'eſt pas cuict.

Mede. Metteglin.

Les Polonnois, Moſcouites, & Anglois, font vn breuuage, ayant forme d'hydromel, lequel eſt beaucoup plus plaiſant & plus ſain, que pluſieurs vins genereux, qu'ils appellent Mede: Ils prennent vne partie de miel, & ſix parties d'eau de pluye, ou de riuiere, ou de fontaine, font le tout bouillir enſemble, & en bouillant l'eſcument ſoigneuſement quaſi à la conſomption de la moitié du tout: eſtant refroidi le mettent dedans vn vaiſſeau à vin, puis adiouſtent ſix onces de leuain, ou de biere, ou d'ale, pour le faire ebouillir & deputer, & pendēt dans le vaiſſeau vn noüet plein de canelle, poyure, zingembre, graine de paradis, & cloux de girofle, meſmement iettenr dedans le vaiſſeauvne poignee de fleurs de ſuzeau: expoſent le vaiſſeau au Soleil d'Eſté l'eſpace de quarante iours, ou en Hyuer le mettent dans la caue. Ceſte façon d'hydromel eſt fort ſouuerain pour les fieures quartes, mauuaiſes habitudes du corps, maladies du cerueau, comme epilepſie, apoplexie, paralyſie, eſquelles le vin eſt defendu.

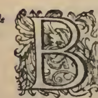
Marſepāt de miel.

Les Prouençaux & Italiens fonr des marſepans auec miel & amandes, en ceſte façon: Prenez miel blanc trois liures, blancs d'œufs trois, battez le tout enſemble auec vn pilon de bois dedans vn baſſin, iuſques à tant qu'il acquiere vne couleur de laict: puis mettez le baſſin ſur vn feu de charbon, remuant le tout ſoigneuſement auec le pilon, iuſques à ce qu'il ſoit quelque peu eſpeſſi: lors adiouſtez amandes douces pelees & fricaſſees, telle quantité que ſera neceſſaire pour donner quelque conſiſtance: eſtant encore chaud, eſtendez le ſur vn marbre ou table polie: formez des marſepans qui ſeront ſinguliers pour nourrir les tabides, & faire cracher.

Les marques de bonne cire, & la maniere de preparer diuerſes façons de cire.

CHAP. LXXIII.

Marques de bonne cire.



BOnne cire doit eſtre de couleur fort iaune, bien odorante, graſſe, legere, pure, ferme, bien vnie, nette & purifiee de toute ordure. Celle eſt la matiere des autres cires qui ſont artificielles & de diuerſes couleurs, quelle eſt la cire noire, rouge, verte & blanche.

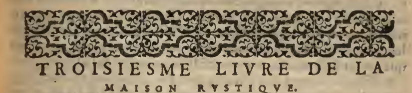
Cire noire. Cire verte. Cire rouge. Cire blanche.

La cire noire eſt faicte auec cendres de papier bruſlé: la verte auec mixtion devderis, autremēt dit verdegris: la rouge auec la racine d'orchanette ou de cinnabre puluериſé. La blanche eſt faicte en diuerſes ſortes, toutesfois la plus frequente eſt telle: Faictes fondre la cire en vaiſſeaux à ce propres, puis coulez la par vne eſtamine, à fin de la nettoyer de toutes ſes ſuperfluitez, ainſi paſſee, mettez la ſur vn feu lent de charbon, dans vne grande poëſle ou vaiſſeau de

cuyure, pour la tenir liquide & en chaleur : là aupres vous aurez vn ou deux grands tonneaux en forme de cuuier de lexiue, pleins d'eau fraischement tiree du puits, dans laquelle se baigneront deux volets ronds, plats & espais de demy doigt, en façon de couuercles rõds: au milieu desquels sera fiché vn petit bastõ ou cheuille, en forme de poignet, par lequel on pourra manier lesdits volets: voustrẽperez ces volets biẽ arrousez premierement en eau, dans le vaisseau où sera la cire fondue, & incontinent les rapporterez pleins de cire dans l'eau en laquelle demeurera la cire qui aura adheré aux volets : vous amasserez ceste cire, & estendrez chacunes pieces à part sur clayes couuertes de toile, au grand Soleil du mois de Iuillet, sur lesquelles vous la laisserez iusques à tant qu'elle soit blanchie. Ce pendant qu'elle sera au Soleil, s'il aduient que l'ardeur du Soleil soit tant vehemente, qu'il face fondre la cire estendue sur ces clayes, faudra la souuent arrouser d'eau fraische, & par mesme moyen la defendre des mousches à miel, qui y auolent de toutes parts pour en tirer le miel. Autrement, faites cuire la cire en eau tant de fois iusques à tant que la voyez blanchir: combien que ceste maniere de blanchir la cire n'est tant seure ny de tant petits frais que la premiere, parce que tant souuẽt fondre la cire, la diminuë de beaucoup, mais la seicher au Soleil, ne luy apporte grande perte ny diminution, comme vous le sçaurez à l'experience.

Pour faire bougie : Prenez deux liures de cire neufue, vne liure de bonne resine, vn quarteron de terebenthine, meslez, & faictes de la bougie.

Fin du second liure.



TROISIESME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

LE VERGER.

Des differences du verger, & le pourpris du iardin fruictier. CHAP. I.

IL y a trois sortes de vergers, l'vne appellee autrement le Preau, lequel consiste en vn champ feultré d'herbe verte, la fontaine au milieu, auec quelques Planes & branches par estages, soustenues de charpenterie, sous laquelle grand nõbre de personnes se peuuẽt mettre à couuert. De ceste maniere i'en ay veu à Basle, & plusieurs autres lieux d'Allemagne : & pour reduire le lieu en ceste forme de verger, il le faut bien espierrer, & oster toutes mauuaises herbes iusques aux racines. Et pour oster le reste des racines desdites herbes entierement, faut verser eau bouillãte par dessus, puis, *Verger. Preau.*

battre & fouler l'aire bien fort: & par dessus y ietter grande quantité de motteaux de terre, pleines d'herbe verte, la terre estant au dessus, puis les trepigner aux pieds, & passer legerement la batte par dessus, en sorte que peu de temps apres l'herbe commence à poindre & leuer comme petits cheueux: & finalement fait le verger de plaisir pour les Dames, pour la recreation de leur esprit & leur deduit.

Seiour. Beau regard. L'autre maniere de verger est celle que nos anciens Frãçois, qui ont premierement escrit nos Romans & histoires, ont pris & vsurpé pour vn lieu de plaisir aux Princes, qu'anciennement on appelloit Seiour, & maintenant Beau-regard. Lequel outre le bastiment seigneurial bien comparti, persé & diapré, entouré de beaux fossez à eau de source viue, comprenoit haute & basse cour, auec ses iardins à plaisir & à fruits, taillis, garennes, viuiers, & tout ce qui se voit de beau en vne maison seigneuriale.

La tierce maniere de verger, est celle que nous entendons dresser en cest endroit, que peut suppleer le lieu du iardin fruictier, pour vne maison de mesnage: telle qu'auons deliberé de bastir & dresser, & en laquelle voulons auoir plus d'esgard au proffit & moderee beauté, qu'aux somptuositez non necessaires.

Iardin fruictier. Suyuãt dõc nostre dessein & proiect cy dessus proposé, cest endroit requiert qu'apres les iardins à potages & à fleurs, auec leurs circõstances, nous dressions vn verger pour les arbres fruictiers, contenant luy seul autant de largeur & espace que les deux autres iardins ensemble sans autres allees entre deux & au milieu, que de l'interualle des arbres tel qu'il sera dit cy apres: & sans autre culture d'herbe ou autres choses au dessous, dont vous puissiez esperer quelque proffit ou amendement que du foin qui y croistra: car l'arbre fruictier ne veut auoir sa nourriture empeschee, ny emblee par la culture d'autres plantes qui luy seent à l'entour, & ne demãde estre deschaussé en hyuer, ny cultiué que par ses saisons: autrement ne rẽdroit aucun proffit à son maistre.

L'assiette du verger doit estre sur quelque coustau ou colline, plus tost qu'en quelque campagne: car outre que telle assiette est mieux aëree, plus améne & gracieuse pour l'agreable contemplation, & perspectiue, & diuers contẽtemẽs qu'on y peut receuoir, encore les coustaux sont plus capables pour y planter arbres fruictiers que la planure: car ceux qui sont en la plaine, s'ils sont plantez fort voisins, se nuisent l'vn l'autre par leur ombrage: les autres au contraire (selon que le plan va en montant) surpassans d'arbre en arbre l'vn l'autre ne s'empeschent aucunement, & ne peuuẽt s'entrenuire. Doit estre aussi posé plustost vers le Septentrion que sur le regard du Midy, à fin que des fenestres on puisse iouyr de sa gaillardise & beauté: vray est que posé vers le Midy, seroit plus exposé au Soleil, la chaleur duquel est fort requise aux arbres fruictiers, mais la perspectiue n'en seroit si plaisãte: outre qu'il seroit offensé & endomagé de la poussiere & ordures d'v-

ne aire, lors que les bleds sont battus, si par cas il en estoit voisin.

Sur tout qu'il ne soit exposé au vent de Galerne qu'on appelle Neroëst, qui est entre celuy de l'Occident & du Nort: Parce qu'il est fort ennemy de toutes sortes des plants, principalement des fleurs, lesquelles brusle comme si le feu y auoit passé, à cause qu'il souffle du costé de la mer, participant aussi du Nort qui est fort aspre, non toutesfois si dangereux que de Galerne, lequel souffle vne fois l'annee, principalement au Printemps, & gaste les fleurs de la cerise, & sur tous de la vigne quand il souffle: Dont a esté faict ce Carme latin,

Va tibi Galerna, per quem fit clausa taberna.

Sur tout que la terre où vous dresserez vostre verger, ne soit marescageuse ny aquatique, car les fruicts en tel terroir ne viennent sauoureux, & ne sont de longue duree: doit aussi estre amendee vn an auant qu'estre beschee, pour y faire pepiniere & bastardiere, & apres qu'elle sera pour la deuxiesme fois beschee & fumee, ou marnee, il la faut laisser rasseoir, & prendre son fien & sa marne: & par mesme moyen l'espierrer soingneusement. Et quant à la nature & bonté d'icelle, doit estre grasse au manier, noire en couleur, & qui s'esmie aisément en la frayant & remuant aux doigts, & point trop dure, argilleuse, croyeuse, ny sablonneuse.

La closture du verger sera ou de haye viue, qui est à la verité la plus plaisante & aggreable, mais plus proffitable est celle de muraille, pour estre plus forte & bastie en moins de temps, laquelle painčte & accoustree gentiment, ne donne guieres moindre plaisir que la haye, si n'aimez mieux la faire de fossez rehaussez de haye viue, le tout selon la commodité du lieu & reuenu de la maison, hors ce neantmoins de la voye de tout bestail, & où nul homme puisse entrer, sinon par la porte: encores que la muraille soit la plus asseuree closture, plus forte, bastie en moins de temps, & plus proffitable. Et parce que le verger est du tout dedié pour planter, enter, & transplanter les arbres, en iceluy nous disposerons certaines places, où commodément la pepigniere & bastardiere pourra estre mise: laquelle pepiniere sera comme vn magasin de plans, pour equipper & fournir le verger à tous besoings.

Nous semerons premierement la pepiniere du costé de l'entree d'iceluy verger, & tout ioignant dresserons la bastardiere, où seront plantez les sauuageaux, prins en icelle pepiniere, pour estre puis apres entez en leur temps. En l'autre costé nous planterõs les fruicts à noyaux, & de là nous les transporterons & enterons en diuerses manieres. Au delà de ces deux grandes aires separees d'vn grãd chemin, nous allignerons & ordonnerons noz grands arbres: & au bout d'iceux nous picquerons nostre ozeraye, qui pourra pour sa commodité receu oir la fraischeur de quelque petit ruisseau.

Sommaire de ce qui sera traicté en ce troisiesme liure.

Bastardiere.

La pepiniere qui est la plante d'arbres par pepins ou semence. CHAP. II.

LEs arbres viennét & sortent de terre, ou sans culture, ou auec culture & artifice des hómes: de ceux qui viennent par l'industrie & artifice de l'hóme, les vns viennét de graines, à sçauoir de pepins, ou de noyaux semez & fichez: les autres de reiettons & petits piós sursaillás de la racine au pied de l'arbre, ayás leurs cheuelures de racines formees & à part: Aucús viénét de bouture, cóme de sciós, ou de prouins, ou de rameaux: aucús de prouignage, par especial l'arbre estát encore ieune & ployable: les autres sont entez les vns sur les autres. No⁹ parlerós premieremét cómét il les faut faire venir en la pepiniere de leurs graines, & ainsi cósequémét no⁹ traiterós des autres fașós de faire venir arbres.

Donc pour dresser vostre pepiniere de poiriers, pommiers, coingniers, & autres arbres à pepin, vous ferez bescher bien en fond vn grand carreau en bonne terre, & bó solage: & s'il est possible dés l'hyuer precedent que vous voudrez semer, à fin que le terroir soit disposé, & presque demy l'entremeslerez de bon greslin, qui se puisse meurir & pourrir auec la terre, & se garder par gros seillós iusques au téps des cidres, qui est en Septembre & Octobre. Auquel temps prenez du marc desdits fruicts à l'issue du pressoir, ou peu apres auant que les pepins en soyent corrompus, & les frottez & essuyez tresbien entre les mains, puis estendez & esquarrissez vostre gueret bien vni, & dressez vostre carreau par planches larges de quatre pieds ou enuiron, les raises entre deux, à ce que lon les puisse sarcler d'vn costé & d'autre, sans pietonner par dessus. Ce faict, semez y iceluy marc, de fașó que la terre en soit legierement couuerte, puis le recouurez tresbien de la terre qu'aurez leuee en faisant les raises d'entre les planches, & hercez auec vn rasteau par dessus, à ce qu'iceluy marc s'épáde & ne soit emmócelé.

Autrement, faites seicher les pepins dessusdits, & les gardez iusques à l'hyuer ensuyuant: & puis enuiron la S. André, ou au cómencement du Printemps semez les, comme dit est, sans leuer gueres de terres des raises, quand vous taillerez vos planches: & les hercez auec le rasteau vn peu par dessus, & y iettez force espines & rameaux assez clair apres qu'aurez semé, à fin que les poulailles ou les pourceaux n'y facent aucun dommage. Quand les pepins auront leué & seront creus d'vn an, ostez & sarclez leur tous les boutriers le plus souuent que pourrez, & ne laissez croistre vne seule herbe en hauteur apres eux, de crainte que si vous arrachiez vne herbe dure & ia grande, par mesme moyen n'arrachiez le petit pepin & semence de l'arbre. Arrousez les quand l'Esté sera sec, & commencez à les eslaguer & esmonder, à fin de leur accoustumer la sarpe, & que leur suc s'addresse à vn tronc seul, non à plusieurs: puis les arrachez vers l'hyuer auant qu'ils ayent recommencé à bourgeonner, pour transplanter & remuer en la bastardiere. Pour les faire plustost boutter & saillir hors de terre, il faut mettre tremper les pepins en eau ou en laict l'espace de deux ou trois iours: & faut icy entendre que la graine ou pepin du meurier, ne vient ou croist si tost, & ne produit si bon fruict que celle du figuier.

Graine de meurier.

Pour semer l'Orme, lon amasse son pepin auant que l'arbre soit vestu de feuilles, qui est au commencement de Mars, alors que l'ormeau commence à iaunir : puis on le seiche deux iours entiers à l'ombre, & apres on le seme en terre assez ferme, à la profondeur d'vn poulce, & l'arrouse lon souuent si les pluyes ne viennent. *Semer l'orme.*

Lon seme le laurier vn pied auant en terre, & quatre grains ensemble, & vn an apres lon le replante ailleurs: & autant en fait on de toutes graines semblables, comme de cyprez, meurtes, & autres. *Semer l'aurier.*

La plante à noyau. CHAP. III.

POur vos plantes à noyau, comme d'oliuiers, cerisiers, pruniers, amandiers, peschiers, chastaigniers, grenadiers, (si tant est que le grenadier doyue estre plustost censé entre les fruicts à noyau qu'entre ceux à pepin) auant-peschiers, palmiers, faites seicher les noyaux frais tirez des fruicts que voudrez ficher en terre, quand le Soleil ne sera trop aspre, & à l'ombre d'iceluy: & les faites au parauant tremper trois ou quatre iours en du laict ou de l'eau, puis les fichez en terre. Ce que ferez non plustost qu'au commẽcement de l'hyuer pour les veoir sourdre au renouueau: car si vous les fichez auant l'hyuer, ils pourront germer & leuer auant la venuë d'iceluy, & ainsi tendres nais qu'ils seront n'auront force pour resister à la rigueur & inclemence des froids & gelees. Et si pour vostre aisance vous les voulez enter en leur bastardiere mesme, c'est à dire au lieu où les aurez premierement fichez, & où ils auront leué sans les transporter ailleurs, mettez ou fichez en chacun trou, trois, quatre, ou cinq noyaux: & si tous leuent, & y ont prins racine, n'en laissez que le plus beau pour enter sur le lieu, & arrachez les autres, pour les transplanter ailleurs. *Plante de noyau.*

En quelque temps que ficherez vos noyaux, voyez que ce soit en vn bon gueret, & bien profondement besché, & mettez force menu fumier parmy, seul ou meslé auec poussiere ramassee, és chemins : & les fichez trois doigts dans terre, & à demy pied loing l'vn de l'autre, & les arrousez trois fois le mois, principalement en Esté quand il fera sec, & les sarclez vne fois le mois. Sur tout fichez les en beau lieu & bien exposé au Soleil, si en voulez auoir vn fruict bien nourry & plaisant au goust : autrement, s'ils sont fichez en lieu ombrageux, qui neantmoins soit de bon gueret, le fruict en pourra estre beau, mais assez mal gracieux au manger. Quand les noyaux plantez auront prins pied & quelque peu de nourriture, arrachez enuiron l'Aduent ceux que voudrez transplanter, & leur espointez les racines, & les esbranchez auant que les poser ailleurs. Et notez que le replanter deux fois rend les sauuageaux de franche condition & meilleurs, & les aduantage grandement. *Gueret de la plãte à noyau.*

Et quant au particulier de chacun noyau, & comment il les faut ficher, est de sçauoir que les grosses noix, toutes manieres de pesches, persigues, amendes, chastaignes, menus abricots, & singulierement les bois, viennent francs, fichez de noyau, pourueu qu'ils trouuent aussi *Grosses noix. Pesches. Persigues. Amandes. Chastaignes. Abricots.*

bonne terre & aussi beau solage que font les arbres, dont les fruicts desdits noyaux ont esté tirez.

Persiguier. On fiche le noyau de Persiguier en lieu froid, vn pied profond en terre la pointe dessous, à vn pied loing l'vn de l'autre, & ce en Nouembre és lieux hauts, & en Ianuier és lieux bas.

Guindolier ou Iuiubier. Le noyau de Guindolier, autrement dit Iuiubier, se fiche à la maniere & façon du Persignier: mais il est tardif à leuer & croistre.

Prunes. On fiche aussi les noyaux de Prune en terre grasse vn pied de profond, & ce en Nouembre & Feurier: & les replante lon en mesme mois en trous & fosses ny trop larges ny trop profondes.

Pin. Les noyaux de Pin se fichent en lieux froids en Feurier & Mars, ou enuiron la cheute de la pomme de pin, ou peu apres, en fosses bien beschees & bon gueret: & ne doit on rompre la pomme à force, ou auec aucun ferrement pour auoir les noyaux, ains attendre qu'elle soit esclose & entrebaaillee: & faut faire tremper les pignõs trois iours au parauant que les ficher, & en ficher sept ensemble. Aucuns les mettent en petits paniers, & les coupent quand ils sont nais. Ils ne demandent d'estre transplantez: & s'il aduient qu'ils soyent transplantez, se faut donner de garder en les arrachant d'offenser leur racine maistresse.

Noisilles. Pesches. Auberges. Gros arbricots. Les noisilles & prunes de toutes sortes, pesches, auberges, & gros abricots, en quelque bonne terre & solage qu'en mettiez les noyaux, ne viennent du tout semblables au fruict des arbres, dont ils ont esté cueillis: parquoy veulent estre entez en leur bastardiere.

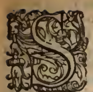
Noyau de datte. Le noyau de datte, qui fait la palme, se fiche le bout aigu contremõt deux coudees profond en terre, & en lieu amendé de fien de cheure, & le costé aigu au dessus, & veut estre arrousé tous les iours, & que chacun an lon luy respande du sel à l'entour, & que lon le transplante.

Graine de limons, citrons, oranges, ponciles. Les graines de limons, citrons, oranges, ponciles, & semblables, comme a esté dit au second liure, se picquent en couches bien preparees & fumees, enuiron le mois de Mars, & le bout le plus aigu contremont, à demy pied loing l'vne de l'autre, & d'vn doigt & demy profond en terre, & veulent estre souuent arrousez: puis quand ils sont creus d'vn pied, replantez les au rez d'vne muraille, en aspect du Midy: & en hyuer & quand le temps est haireux, les emmantelez & affeublez ainsi qu'auons descrit au second liure. Autant en peut on dire des grenadiers & lauriers, comme tu as peu entendre au second liure.

Pistaches. Les pistaches requierent plus grande diligence, & demandent estre semez tant masle que femelle en terre bien aëree & bien grasse, le dos tourné à l'Orient, & ce enuiron le premier iour d'Auril: & là les pouuez enter sur eux mesmes, combien qu'aucuns les entent sur l'amandier.

Plante de pesche. Le noyau de la pesche veut estre fiché incontinant apres qu'on l'a mangee, le noyau ayãt encore quelque peu de chair à l'entour: & pour estre de plus longue duree, veut estre entee sur l'amendier.

Le Baſtardier. CHAP. IIII.



SI tu veux auoir vn fruict beau & plaiſant de tes arbres, ce n'eſt aſſez que tu ayes ſemé ou fiché les pepins ou noyaux en bő gueret, mais il faut qu'vn an apres tu les tranſportes en autre lieu: car ce rranſport les amadouë & les renouuelle en vne vigueur qui rend leurs feuilles plus belles, & leurs fruicts mieux nourris & plus plaiſans. Ainſi tu vois les ſauuageaux tranſplantez ailleurs, acquerir par ce moyen vne nature plus douce, & plus grande beauté. Parquoy quand les arbres qui auront leué de pepins ou noyaux ſemez ou fichez, auront prins quelque peu de nourriture & accroiſſement en la pepiniere, arrache-les en Lune nouuelle, ſur le ſoir auec le plus de racines que ſera poſſible: & ſ'il y en a quelqu'vne gaſtee ou rompue, couppe-la: aduiſe auſſi que tu les arraches lors que le vent de Septentrion ne ſouffle point (car ce vent eſt ennemy aux nouuelles plantes) & les replantes à l'inſtant meſme, à ce que les racines ne ſ'eſuentent, en temps ny froid ny chaud, ny de vent exceſſif, ny de pluye, mais doux & fort ſerain, choiſiſſant pluſtoſt vn iour nuageux, que le Soleil eſtanr chaleureux & la Lune croiſſante: & ſi n'as le loiſir de les replanter ſi toſt, ou que tu les veuilles enuoyer ou porter loing, entourne-les de leur terre meſlee auec fien, & les couure de drappeau ou de feuilles. Quand tu les arracheras, regarde de quel coſté du ciel ils ſont ſituez en leur pepiniere, à fin que tu les tranſplantes en meſme regard du ciel: car ſi tu les tranſplantes en aſpect & ſolage oppoſite & different, ils n'en profiteront pas ſi bien: qui eſt cauſe que ceux qui achettent nouuelles plantes d'arbres, doyuent ſoigneuſement ſ'enquerir en quel terroir elles ſont creuës, & quel regard du Soleil elles auoient, à fin de les tranſplanter en meſme gueret & ſemblable aſpect. Vray eſt que ceſte obſeruation me ſemble par trop ceremonieuſe & bien fort difficile d'eſtre touſiours exactement executee, veu que bien ſouuent à Paris nous acheptons des arbres à planter, deſquels nous ne ſçauons la premiere ſituation, & ſi pour cela, eſtants ailleurs tranſplantez ils ne laiſſent de proffiter. Et puis, qu'eſt il beſoing de ceſte ceremonie, puiſque le Soleil qui eſt le pere nourriſſier de toutes plantes voit en vn iour tous les coſtez de l'arbre, & que la terre ou l'autre eſt planté n'eſt moins nourriſſante d'vn coſté que de l'autre? Ces choſes conſiderees, enuiron l'Aduent de Noël faut eſtendre vn autre gueret, & en faire vn carreau rayonné, où ſeront logez par ordre decent les petits ſauuageaux que vous aurez arrachez de la pepiniere, en leur eſpointant & eſbarbant à tous les racines, & entour les ſouchettes. Faites les rayons creus d'enuiron demy pied au deſſous deſdites ſouchettes, & ce en bon gueret, voire meilleur ſ'il eſt poſſible, que ceux de la pepiniere. Vray eſt que les rayons ſe doyuent faire ſelon la bonté de la terre, & naturel de l'arbre: car en terre arguilleuſe ou dure faut faire rayons à la profondeur de trois coudees, en lieu aqueux & mareſcagenx de

trois pieds seulement. D'aucunes plantes, comme le fresne & l'oliuier, viennent mieux au rez & au sommet de la terre, qu'en trop grande profondeur d'icelle. Arrangez vos petits sauuageaux en iceux rayons à vn demy pied l'vn de l'autre, & les y couurez bien viuement, & laissez l'espace d'vn pied de condos entre vn rayon & l'autre, à fin que vous y puissiez faire des raises, pour aller à l'aise sarcler & enter entre deux rayons. Quand vos sauuageaux seront assis, il leur faut coupper le tronc rez terre, & emplir les raises de fumier, sans autrement enterrer ny couurir les plantes: & à mesmes qu'ils viendront, il les faut bien sarcler à l'entour, & nettoyer de bourriers, & les sarfouer, ou legerement bescher aucunesfois en Esté tout autour, sans approcher trop pres des racines: & aussi les arrouser de soir quand de iour il aura faict grand chaud: & quand ils auront la premiere & seconde annee ietté scions noueuaux, ne laissez en chacun sauuageau que le plus beau ierton, le plus droit, plus poly, le mieux nourry & de plus belle venuë, & couppez les autres bien rez du tronc. Comme ils croistront, emondez les bien à mont du menu bois superflu, & iusques au rez du tronc: ce sera au mois de Mars ou d'Auril, & picquez au pied de chacun sauuageau vn menu eschallas pour le dresser, & les liez tous deux ensemble auec tortils d'herbe, mettant de la mousse ou autre chose molle entre les deux, à ce que la dureté de l'eschallas ne le froisse, au grossir. Et aussi les cultiuerez iusques à ce qu'il les faudra transplanter, si mieux vous n'en voulez enter quelques vns sur le lieu. Quand par oubly vous aurez laissé vos petits sauuageaux en leur pepiniere deux ou trois ans sans les arracher, il les faudra rayonner en la façon que dit est, mais leurs rayons seront plus creux, & ne leur faudra tant rongner les racines: & les conuiendra esbrancher par haut, selon que besoing en sera.

Il se trouue des pepins de poires, ou pommes franches, ou creuës en arbres qui auparauant ont esté plusieurs fois entez, qui ameinent arbres bien fort droits, & d'aussi beau bois comme s'ils estoyent entez, & n'ont aucuns picquetons ou espines qui les arguent de sauuages. Tels arbrisseaux, si les voulez replanter ainsi, ou mettre hors de leur bastardiere sans autrement enter, ils ne lairront à vous apporter bon fruict à manger, & à faire cydres: mais tousiours le meilleur est de les enter: car le fruict qui vient de l'ente retient tousiours meilleure forme, & s'en appriuoise & engrossir d'auantage: mais celuy qui vient du pepin, change autant de fois comme on change l'arbre qui le produit. Et outre cela faut noter que combien que tous arbres, dont le fruict est puissant, viennent mieux de semence que de rameau: toutesfois lon fait mauuaise plante de semence tardiue, & mise hors de son terroir.

Fruict venãt de lente, retiẽt tousiours meilleure forme.

Fruict venãt du pepin.

Difference du fruict venant de semẽce & rameau.


Es petits scions des cerisiers peuplez des cheueleures, qui sortent des racines des grans cerisiers, plantez ailleurs viennent mieux & plustost que de noyaux, mais il les conuient oster, & planter autre part tandis qu'ils sont ieunes, comme de deux ou trois ans: car quãd ils sont gros, ils n'en proffitent pas si bien: & si vous attendez qu'ils soyent gros, au replanter il les faut eslaguer & bien estronçonner des branches, & mettre leur plus gros bout dans terre, à la profondeur d'vn pied: puis pietonner la terre, & piquer au pied de chacune plante vne petite gaule, pour les tenir fermes, & empescher que les vents ou autre chose les offensent. Sur tout ne faut coupper les scions en autre temps qu'en hyuer: parce que l'humidité & fraischeur leur est durant l'hyuer conseruee, dont par apres ils croissent & fructifient mieux. *Plante de cerisier par sciõs*

Le Meurier vient de mesme façon de petits scions, toutesfois le meilleur est de le planter de bouture par grosses branches couppees d'vn vieil meurier, longues d'vn pied, mises dans terre bien auant, de sorte que la terre les surpasse de trois ou quatre doigts: lesquelles en Esté faut arrouser & eslaguer diligemment. *Le Meurier.*

Les Coudres franches au cas pareil viennent des petits iettons, qui sortent des racines des bonnes coudres bien cheuelus: & lesquels au transplanter ne faut esbrancher s'ils ne sont bien grands & peuplez de brancheure: mais trois ans apres qu'ils seront transplantez, si ces scions ne sont de belle venuë, il les faut tailler à rez de terre, & ils reietteront en touffe des scions droits, polis, & nets, qu'on pourra ou tous esleuer, ou en depeupler les moins bien nais pour donner vigueur à ceux d'eslite. *Plantes de coudres franches.*

Les scions de l'oliuier que voudrez transplanter doyuẽt estre longs, beaux & humereux de grosseur, lesquels on puisse prendre & empoigner à la main, & n'auoir l'escorce aucunement blessee. Il leur faut enduire de fien meslé auec cendres la teste & le pied, puis les mettre en terre comme ils estoyent en l'arbre, le bout d'embas en bas, & celuy d'enhaut tourné en haut & regardant le ciel, autrement ils ne prendront aucunement: ce que lon doit aussi obseruer à transplanter toute sorte de scions. *Plantes d'oliuiers.*

Les scions de la racine bien cheueluë des bons pruniers non entez, rendent estant transplantez le fruict de mesme celuy des maistres pruniers d'où vous les auez eslochez & esgraphez. Mais si les maistres pruniers sont entez, il en faut prendre des greffes, & les enter en autres pruniers ou guiniers sauuages, ou en cerisiers aigres, & non en esgrapher les scions pour transplanter. *Plantes de pruniers.*

Les heaumes & prunes franches ne viennent naturelles & franches, estans plantees des scions, mais veulent estre entees de greffes. *Heaumes.*


A boutture ou plante de rameaux ou de drageons vient plus legerement & mieux à perfection, que la semence de pepins ou ficheure de noyaux, principalement si elle est mise hors de son terroir, & de ceste façon sont les figuiers, coigniers & grenadiers.

Piqueure de meuriers, figuiers, coigniers, grenadiers, & pruniers.

Quand lon veut affier ou picquer branchettes de meuriers, figuiers, coigniers, cormiers, grenadiers, & pruniers de plusieurs sortes, il les faut coupper entre la Toussaincts & Noël, ou peu apres: & faut que telles boutures soyent belles, de saine escorce, pleines d'œillets, & grosses comme bastons ou plus: Il les faut choisir droites & pleines d'humeur, d'vne verge seule, & de ieune bois de trois ou quatre ans ou enuiron, & qu'elles ayent du vieil bois quant & le ieune: & les faut aiguiser comme vn pieu de demy pied de long, sans en oster l'escorce d'vn des costez, & les eslaguer & tordre le bout d'icelles que voudrez ficher dans terre: ou bien le fendre en escartelant vn peu, & esquarquiller, & entrebailler la fente auec vne febue, ou vn pois, ou vne petite pierre fichee au milieu d'icelle, & les picquer vn pied auant dans terre, ou bien mettre ce bout dans vne petite boite de bois pleine d'eau & enterrer le tout ensemble. Il faut que les branchettes soyent prises en vn arbre gros à plein poing, & qui ayt porté fruict: aussi qu'elles soyent bien saines, & peuuent estre arrousees auec vn canal qui aille iusques à la racine.

Marquez bien l'endroit, le solage, & aspect de l'arbre dont vous aurez tiré le drageon, pour le planter & picquer du costé, solage & aspect mesme: & luy mettez du suzeau dessus, si vous desirez que l'arbre ne monte si haut & soit tousiours basset: tel estant, les branchettes en prendront mieux, & ne se rompront point pour tirer.

Plante de figuier à la mode Geneuoise.

Pour planter le figuier à la mode Geneuoise, qui portera fruict trois ans apres, & se peut planter tout le long de l'Esté, on doit prendre vne branche de figuier portant fruict de deux ou trois ans, soit qu'elle ayt encore son fruict & ses feuilles, ou non: & la faut aiguiser & tailler en biais, & picoter tout autour le bout qu'on voudra mettre en terre, & puis le planter en vne fosse profonde de demy pied, de sorte que la cime demeure dessus terre auec trois ou quatre œillets, & soit couuert de paille par six iours, & arrousee chacun desdits iours, puis soit descouuerte, pource qu'elle aura desia ietté: & au bout de l'an vers le mois de Feurier, faut tailler le ietton bien bas à rez de terre, & il iettera de si grande puissance, qu'au deuxiesme an il portera fruict.

Maniere de faire scions à planter. CHAP. VII.

POVR faire scions de plusieurs sortes à planter quand besoing sera, couppez en hyuer quelque grand arbre, s'il commence à iaunir & blesmir, & duquel vous desirez auoir de l'engeance, sciez luy le tronc des plus grosses branches, par tronçons longs comme d'vn pied ou enuiron, & faites vn reau en terre qui soit bien grasse, si profond que vous y puissiez loger vos tronçons sus bout, demeurãt la terre surhaussee trois ou quatre doigts au dessus d'iceux: rẽgez les en ce reau à demy pied l'vn de l'autre: Couurez les bien, & les arrousez l'Esté, s'il en est besoing, & en eslaguez bien les bourriers: par espace de temps ils ietteront des scions, que pourrez transplanter quand ils auront cheueleure de deux ou trois ans: & s'ils n'ont point encores de racines, enfoncez les bien fort en bonne terre pour leur en faire venir. Ces scions en ietteront d'autres qui pourront aussi seruir.

Notez que tous arbres qui ietteront drageons, si vous les coupez en hyuer, ils en ietteront plus abondamment, & seront tous bons à planter.

Les groseliers, framboisiers, vinettiers, que lon appelle Espine-benoiste, se plantent aussi en hyuer par scions qui sortent de leurs racines, & faut qu'elles soyent cheueluës: & s'ils n'ont racines, il les faut prouigner. *Plante de groseliers, framboisiers, & vinettiers.*

De prouigner reiettons, ou antenais. CHAP. VIII.

LE prouigner est necessaire aux arbres que lon a planté de scions, & à ceux qui repionnent, & font des petits reiettons de leur racine: car cela leur fait porter fruict plus beau & en plus grande abondance, & en durent plus long temps, d'autant qu'ils attirent plus grande quantité de suc de la terre. Pour ce regard lon doit prouigner les pruniers, cerisiers, grenadiers, & tous autres arbres appriuoisez que lon ente sur sauuageaux: car par ce que le sauuageau n'attire tel suc & en telle abondance que l'arbre enté requiert, est besoing le prouigner. Comme si lon ente vn cerisier doux sur vn sauuage, ou qui porte cerises trop aigres, tel cerisier ne sera de longue duree, & ne portera cerises douces, s'il n'est prouigné vn ou deux ans apres qu'il sera enté, d'autant que le cerisier sauuageau n'attire assez de suc pour donner accroissement à l'arbre, & le suc qu'il attire n'est pas familier ny propre pour produire & nourrir cerises douces.

Or lon prouigne en quatre sortes: ou en couchant les reiettons ou branchettes encore tendres, en fosse faicte au pied, comme sera dit cy apres: ou en eschelette: ou en vn panier plein de terre, attaché au bas de la branche: ou en perçant vn saulx, & y passant la branche de l'arbre par dedans, comme sera plus à plein declaré au chapitre d'enter. *Prouigner de quatre sortes.*

Temps de prouigner. Lon prouigne aussi en plusieurs temps: mais le meilleur est à la Primeuere & en Mars, quand les arbres sont en fleur, & commencent entrer en amour.

Il faut prouigner les petites entes ou scions plantez d'vn an, au commencement de l'hyuer vn pied bas en terre: & meslerez du bon graissin parmy la terre que tirerez de la fosse où les voudrez prouigner pour la recombler. Il faut aussi coupper rez de terre les scions superflus estans aux enuirons des bons membres que voudrez coucher en prouin: car ils se conuertiroyent en pourriture.

Au prouigner il faut bescher tout à l'entour de l'arbre, en maniere que les racines en soyent comme à demy dechaussees: puis allongez la fosse du costé que voudrez prouigner, & selon que verrez que les racines pourront mieux obeïr en icelle fosse, traitrez les bien gracieusement, & bouchez vostre scion de façon que la torqueure par où il aura esté enté, soit vn peu plus bas que les scions du bois nouueau sortant hors de terre, de telle hauteur que faire se pourra.

Si l'arbre que voulez prouigner estoit vn peu grosset, & qu'il fust mal aisé à courber, & rebelle à coucher en la fosse, vous en pourrez inciser le tronc presque à demy, entre la racine & la torqueure, & doucement courber en ladite fosse le bois que les greffes auront ietté, & le plus rondement que pourrez, & gardez de le rompre, puis complissez l'inciseure de cire gommee ou de glaire.

S'il y a plusieurs scions & membres en la plante que voudrez prouigner, & que tous rompent de fortune, en les prouignant, le remede sera releuer l'arbre tout droit, & en rechausser les racines de la terre, qui au parauant y estoit, & qu'en aurez osté, puis en tailler tous les scions rompus vn peu au dessous la rompure: & les laisser ainsi iusques à l'autreannee qu'ils auront reietté scions nouueaux, lesquels par apres pourrez prouigner en hyuer: mais si d'iceux scions il en demeure vn qui ne soit point rompu, passez outre, & le prouignez, & couppez au-rez de la terre de la torqueure, & les escots de ceux qui ne seront rompus. En prouignant eslargissez bien les scions de vostre branche en la fosse: les y couchez bien rondement en les choyant & les couurant de la terre que vous aurez tiree, faisant la fosse apres l'auoir bien meslee auec bon graissin: & foulez peu à peu dessus, & gardez que nul desdits scions ne se releue depuis qu'aurez commencé à les fouler. Ce faict redressez bien droit à mont tous les bouts qui sortiront de terre, de telle hauteur que faire pourrez: & les laissez ainsi trois ou quatre ans sans les rayonner, iusques à ce que leurs racines ayent prins terre, & soyent desia bien cheuelues: & picquez des bastons à l'enuiron pour les dresser, prenant garde qu'on ne les rompe. Trois ou quatre ans apres il les faut deterrer, & ce au commencement de l'hyuer: & en ayant couppé tous les membres cheuelus des racines d'auec la souche au dessous de la torqueure, pourrez planter chacun d'iceux où vous voudrez qu'il demeure pour iamais: non pas que vous n'en puissiez laisser quelqu'vn en la

en la mesme fosse, si le lieu est propre pour y demeurer, mais à cestuy ne luy arrachez point ses racines cheuelues, comme aux autres. Si ces prouins des entes sont ia gros & branchus quand lon les arrache, il les faudra esbrancher auant que les replanter, & lors qu'ils seront replantez, ils seront francs par tout : & tousiours successiuement ceux qui en viendront seront aussi francs. Encore si voulez raccoustrer la souche dont vous aurez prouigné les scions, apres qu'en aurez couppé tous les membres, laissez luy des chiquots & des greffes, elle reiettera d'autres scions d'iceux chiquots, dont vous pourrez encore faire autres arbres francs, en les prouignant & les releuant au bout de trois ou quatre ans. On ne prouigne que les scions qui n'ont racines à eux particulieres : car s'ils en auoient à part eux, il les faudroit arracher & replanter auec la besche, & non pas prouigner. *Scions à prouigner.*

Enter sauuageaux, & autres arbres de plusieurs sortes, en diuerses façons & diuers temps. CHAP. IX.

TRansplanter & prouigner apporte grãde beauté & accroissement à l'arbre & à son fruict, mais encores plus l'enter: car par l'enter les arbres sauuages sont non seulemẽt amadouez & rendus francs, & ceux qui sont steriles, fertiles : ceux de mauuais goust transmuez en grande delicatesse, les tardifs en ceux qui viennent auant saison, & les saisonnez tardifs : mais aussi leurs fruicts en viẽnent plus beaux & mieux nourris, ioint que l'enter fait produire & croistre bien souuent arbres & fruicts, qui apportent grande admiration aux personnes: comme nous voions és pommes, poires, & autres fruicts infinis, qui sont rendus diuers & en couleur & en goust, par l'artifice d'enter. D'auantage fait que non seulement vne espece est changee & transmuee en vne autre, & que diuers fruicts s'accommodent en & sur vn mesme arbre : ains encore les arbres estrangers prouiennent iusques à nous, & nous faisons largesse des nostres aux païs & hommes estrangers.

Or il y a principalement cinq manieres d'enter. La premiere est enter en escorce, c'est à dire, entre le bois & l'escorce: telle se doit faire és arbres ia grands & aagez, qui ont l'escorce dure & bien ferme. La seconde est enter en fente, c'est à dire, en tronc fendu: & de ceste cy on doit vser és ieunes arbres: car les vieils n'endurent pas facilement fissure en leur tronc. La tierce est enter en fleuteau, qui se fait quand lon incise l'escorce d'vn arbre en forme de fleuteau, pour l'appliquer à vn rameau d'vn autre arbre. La quarte est enter en escusson. La cinquiesme est enter en bouton, desquelles manieres d'enter nous parlerons particulierement en son lieu. *Cinq sortes d'enter.*

Premier que d'enter lon doit considerer diligemment, si le terroir ou païs est propre au pepin ou au noyau, & quels arbres y chargent mieux.

Le meilleur est enter en semblables especes, combien que les greffes & boutons peuuent aussi bien prendre en especes d'arbres differentes, mais telles entes ne font iamais de si bonne fin, estant impossible que les deux seues differentes s'accommodent, agencent & comportent si bien entre elles que si c'estoit pareilles sortes d'arbres: Ioint que le fruict tient tousiours plus du naturel de l'arbre sur lequel il est enté, que de la greffe: au moyen de quoy il demeure aucunement abbastardy & estrangé de son naturel. Qui est la cause que ie ne fais cas des entes que lon fait sur ormeaux: car le fruict qu'ils portent tient du goust & saueur de l'orme, qui est peu aggreable: moins fais-ie cas des entes qu'aucuns font sur tronc de choux, sur aubespine, grossellier, serment de vigne, rosier & semblables: car outre ce que telles entes sont de peu de duree, pour estre faites sur subiect de moins forte & robuste nature, que n'est la greffe qui y est appliquee, dont le contraire doit tousiours estre obserué au faict des enteures, les fruicts qui en escroissent sont de nul goust, & fades, ou mal-plaisans à la bouche. Toutesfois, combien que les plus durs & solides sauuageons soyent à preferer en cas d'enter, si est ce que si vous entez en sauuageons d'aisée & moëlleuse nature, comme en Peuple, Fouteau, & semblables, la greffe en sera de plus prompte venuë: mais il n'y a aucun proffit, & tels entes sont exquis plustost par curiosité ou tromperie des iardiniers reuendeurs, pour auoir plus souuent des entes, qu'autrement. Il vaut mieux donc enter en semblables especes: ou bien, si lon ente en diuerses especes, faut choisir les plus approchans de la nature de la greffe, qui est la partie dominante, & laquelle le sauuageon doit au plus pres seconder, combien qu'il en soit le nourrissier: & en tout cas faut enter les arbres hastifs, sur les hastifs & les tardifs sur les tardifs.

Ente de quel arbre tient le plus.

Enter sur vn chou.

Et combien que par la faueur d'enter, les hommes introduisent infinies monstruositez tant és arbres qu'és fruicts, meslangeans differentes especes, si ne faut il penser que lon puisse enter tous greffes indifferemment sur toutes sortes d'arbres: car ny le chesne ne reçoit le poirier, ny le figuier l'oliuier: & d'autre part le pin, le sapin, le cyprez, & generalement nul arbre gommeux, oleux, & qui larmoye poix ou resine, ne reçoit le mariage d'aucuns arbres, ainsi qu'enseigne Plutarque au second liure des propos de Table, parce qu'ils sont gras, & iettent vne humeur huileuse, laquelle, comme toute sorte d'huile, est ennemie de toutes plantes: si bien qu'il n'y a plus prompt moyen à faire mourir tel arbre que vous voudrez, aussi bien que les abeilles, que de les frotter d'huile: ioint que les arbres qui distillent la poix resine, ont l'escorce si delice qu'elle ne bailleroit pas siege ferme, ne moyen de prendre seue & s'incorporer aux greffes que lon mettroit dedans, comme tous les bois qui ont les escorces de qualité trop humide & trop molle: car ils empeschent que la greffe ne se puisse vnir & incorporer auec les parties qui sont au dessous de l'escorce. I'adiousteray d'auantage, que comme les hommes & les femmes qui sont par trop grasses ne

font & ne portent point d'enfans, parce que consumant la plus part de leur nourriture en la grosseur de leur corps, ils n'en laissent point de superfluité vtile à faire de la semence : aussi les arbres qui distillent la poix & resine, employans toute leur substance & nourriture à se grossir eux mesmes, ils en deuiennent fort grands & fort gros, ou ils ne portent point de fruict du tout, ou il est bien petit, & vient bien tard à perfection de maturité : parquoy ne se faut il pas esbahir, si l'estrãger ne peut naistre ne viure, là où le naturel malaisémẽt se nourrit.

Les arbres qui ont le bois par trop dur & solide, quel est le bouys & autres semblables, ou qui ont l'escorce par trop tendre, ne sont propres à faire entes: car les vns par leur trop grande tendreté ne peuuent contenir la greffe assez serree, les autres par trop grande dureté l'escarbouillent & suffoquent.

Temps d'enter les greffes. Lon ente les greffes aux Aduents, & vn peu plus tard, à sçauoir à la my Ianuier, selon que la saison est disposee à froideur, ou autrement, principalement les heaumiers, poiriers, & hastiueaux. Quant aux pommiers & mesliers, il est meilleur attendre des enuiron la fin de Ianuier iusques en Mars, tant que lon voye qu'ils commencent à bourgeonner : car ils ne se hastent pas tant que les autres. Et en ce mesme temps fait bon enter les gros sauuageaux entre l'escorce & le bois, de greffes tardiues ou gardees en terre. Tous mois sont bons & commodes à enter, soit en greffe ou escusson, reste le mois d'Octobre & Nouembre : mais la greffe s'ente communément en Hyuer, ainsi que dit est, lors que les arbres bourgeonnent & entrent bien en seue, car alors les greffes se gluent & prennent beaucoup mieux : On peut aussi enter des greffes en Auril & en May, si les greffes sont œillettees, & qu'on les ayt tenues enterrez la cime dehors, en lieux froids & ombrageux. Vray est que le temps d'enter se doit mesurer & discerner selon la qualité de la region : car en païs froid lon doit enter plus tard, en païs chaud plustost : toutesfois pour l'vniuersel & pour le general en tout païs, le vray temps d'enter est depuis le premier iour de Feurier iusques au premier iour de May, en ayant esgard au naturel des plantes : car celles qui ont plus de suc, doyuent estre entees plustost : celles qui sont plus seiches, plus tard, excepté le grenadier & figuier : lesquels, encores qu'ils soyent secs, veulent estre entez bien tost.

C'est chose certaine qu'il faut cueillir les greffes en decours pour les enter au mesme decours ou en croissant, ou quãd on voudra, pourueu que les greffes soyent cueillies en decours, toutes greffes que puissent estre : vray est que la greffe & l'escusson prennent mieux en croissant qu'en decours de Lune : car la Lune est maistresse des seues, comme des autres sucs, moëlles & humeurs: lesquelles seues font l'entrecours & la liaison des greffes aux sauuageaux, & sont plus vigoureuses & de plus grande efficace au croissant qu'au decours : par semblable raison est obserué vn precepte prohibitif en matiere d'enter, à

sçauoir, de ne faire aucunes entes soufflant le vent de Midy, par ce que tel vent est acre & desiccatif. Au contraire il faut tailler les iettons à la fin de la Lune, si on les veut faire bien plus fructifier: car estans couppez en ce temps, ils ont leur seue comme en arrest imbibee, & par la taille n'en exhalent pas tant qu'ils feroyent estans couppez, leur seue estant en plein cours & en plein flux. Toutesfois nous experimentons iournellement que le cueillir & enter des gres se peut faire en tout temps de la Lune comme nous dirons cy apres.

Aucuns tiennent que les meilleurs iours pour enter sont les trois ou quatre iours deuant & apres le nouueau croissant: mais la raison prise des seues & de la liaison & assemblage des greffes aux sauuageons, & de la domination de la Lune sur icelles seues, deboute la premiere partie de telle opinion: estant tout certain que tant plus la Lune est foible, tant moins sont vigoureuses les choses inferieures, sur lesquelles elle estend ses effects.

Enter sur le sauuageau. L'ente faicte sur le sauuageon a plus de tenuë & de duree, que celle qui est faicte sur l'arbre franc: mais le fruict de l'ente faict sur le franc est de meilleur goust, comme aussi sera le fruict de l'ente faicte sur l'arbre qui germe & fleurist en mesme temps, & a l'escorce viue & humide, & la raison y est toute apparente.

Enter en escorce. Lon ente en escorce depuis la my-Aoust iusques au commencemẽt de l'hyuer, & alors que le vent Fauonius commence à souffler, qui est dés le septiesme iour de Feurier iusques à la S. Bernabé, qui est l'onzieme iour de Iuin: mais il se faut donner garde d'enter en escorce durant les pluyes, par ce qu'elles eslauent l'assemblage & l'empeschent.

Enter en escusson. Lon ente en escusson au temps d'Esté, depuis enuiron la fin de May iusques en Aoust, mesme lors que les arbres sont ia fort en seue & feuillus, comme en Iuin & Iuillet, assauoir en païs & terroir chaud depuis la my-Iuin iusques à la my-Iuillet, & en païs froid iusques à la my Aoust apres quelques petites pluyes. Et si l'Esté est si excessiuement sec, qu'aucuns arbres retient leur seue, il faut attendre qu'elle soit retournee, & enter si tost que lõ aura cueilly les greffes, sans auoir esgard au croissant ny au decours, soit és greffes ou à l'ente: il est vray que lon dit que iamais ne faut enter en croissãt pour auoir beaucoup de fruict, mais en decours à commencer au premier iour de la pleine Lune.

En fente. Lon peut enter en fente sans auoir esgard aux pluyes en temps frais, mesme depuis la my-Aoust iusques à la Toussaincts: car le chapperon & affeublage qu'on met à ces entes destournent le degast que les pluyes & bruines y sçauroient faire.

Lon doit aussi considerer si l'arbre est hastif ou non, & luy bailler greffe de mesme. Aussi faut regarder, si le temps s'auance ou retarde: car les saisons ne sont en toutes annees reiglees à compas & mesure inuariables, ains deuancent ou retardent, & entreprennent bien souuent sur les qualitez l'vne de l'autre. Et en toutes lesdites façons d'enter est chose singuliere & de grand entretien pour l'ente, de garder les

sauuageons auec du fien de vache meslé en menue paille.

Quant au temps particulier d'enter, vaut mieux enter sur le soir qu'au matin, & le plus pres des racines que des rameaux, d'autant que tant plus bas est l'enteure, plus grand vigueur aussi reçoit l'ente de l'humeur de la terre, *Enter sur le soir.*

Les appareils & outils dont l'enteur doit estre garni quand il veut enter, sont vn panier à loger ses greffes, l'argillette, glaire, ou terre forte, pour luter l'incision du sauuageon & assemblage de la greffe: la mousse, les drappeaux, ou escorces de saule pour torquer & barder l'ente par sus le lutiz: l'ozier pour lier & enceindre ladite torqueure & bardeure de l'ente: Et la cire gommee pour enduire & enchappetonner les bouts & sommitez des greffes recentement tranchees, à fin que les pluyes ou le froid ne leur nuise, ou que l'humeur esleué d'embas soit contraint se retirer aux reietrons: La scie à main, ou petit sciot pour scier l'estoc & tronc du sauuageon: le coutelet ou caniuet à enter, pour coupper & aguiser les greffes, afin que la peau ne se pelle ou escorche, ce qu'aduient souuent, si l'enton est en seue, duquel tirerez la couppe si longue quelle puisse remplir la fente & qu'elle soit assez fournie du costé de la peau, qui puisse aussi seruir à faire les incisions requises lequel doit estre tousiours finement esmoulu, net, bruni, & sans roillure: deux coings, l'vn plus large pour les gros arbres, l'autre plus estroit pour les plus menus & tendres: tous deux de bouys, ou autre bois dur & poli, ou d'acier ou de fer bien dur, afin qu'on ne soit en peine de les aguiser plus souuent, pour entrebailler la fente du sauuageon: la serpette à eslaguer le sauuageon, & vn petit manche d'os d'yuoire, ou de bouys, vn ciseau de bresil, ou autre bois qui soit bien dur. *Les outils de celuy qui ente.*

Ne vous amusez à ceux qui entent tout aussi tost qu'ils plantent les arbres, ou bien tost apres qu'ils les ont plantez: car le sauuageau qui ne peut attirer que bien à point de substance pour soy-mesmes, à peine en pourra il donner à la greffe, laquelle partant tarira: Et à la verité le sauuageon souffre assez d'estre enleué de sa terre, & d'estre transplanté ailleurs, sans luy donner ceste nouuelle ou double charge: mais ce doit estre vn an apres que l'arbre ou le sauuageau aura esté planté, & l'autre annee d'apres il porte: car l'enteure ne proffite iamais bien, si elle ne proffite la premiere annee: & là où elle auroit mal proffité, mieux vaut la coupper, & la remettre plus bas. *Enteure doit proffiter la premiere annee.*

Choisir, cueillir, & tailler les greffes pour enter en fente, en tronc, & en escorce. CHAP. X.



Faut choisir des reiettons d'vn an, ou de deux tout au plus (principalement si on les veut enter sur vn vieil arbre) qui soyent bien frais, aussi gros que le petit doigt, & pleins d'humeur, qui ayent les œillets gros & espais, pres l'vn de

l'autre, autremẽt ils ne fructifieront en si grande abõdance : faut aussi qu'ils participent du vieil bois, c'est à dire, de l'annee precedẽte, & du nouueau, c'est à dire de l'annee tenant des deux : & faut s'il est possible, qu'ils soyent du haut & de la sommité, ou pour le moins du millieu non du plus bas des plus grosses branches de l'arbre fructueux, estant encores en sa seue : & qu'ils soyent prins du costé de l'arbre qui vise vers le Midy, car l'Orient ne nous est si propre en ce pays froidureux : & faut qu'elles soyent entees en mesme aspect & solage qu'elles auront esté cueillies : car si vous les entez en contraire aspect, elles souffriront le mesme que souffrent les plantes remuees d'vn pays chaud en vn pays froid. Toutesfois nous experimentons iournellement que telle cerimonie sert de bien peu, dautant que le soleil qui est le pere nourrissier, voit en vn iour tous les costez de vostre arbre & que la terre où il est planté n'est non moins nourrissante d'vn costé que de l'autre.

Il ne faut cueillir les greffes pour enter, lors que les arbres commencent à fleurir, principalement si les arbres desquels sont tirees les greffes, sont hastifs : comme cerisiers, pruniers, neffliers, amandiers, peschiers, & autres semblables : mais le temps de les cueillir est enuiron le Noël, non plustost, car alors les arbres sont pleins & feconds d'vn humeur bening. Et si estes contraints de les cueillir plustost, soit ou pour porter d'vn pays en autre, ou soit pour autre occasion, pour le moins attendez le mois d'Octobre, alors que les feuilles seront cheutes de l'arbre. Les anciens obseruoyent & faisoyent grande cerimonie, comme font encor de present aucũs, cueillir les greffes sur la fin de la lune, pour les enter incontinent apres la nouuelle lune : mais nous experimentons tous les iours qu'on les peut cueillir & enter en tel quartier de la lune que lon se trouuera, tant pour les fruicts de noyaux qui sont beaucoup plus dificiles à enter, que pour ceux de pepin qui sont moins dificiles.

Si les voulez garder apres qu'elles seront cueillies, principalement celles que voudrez enter en escorce (car telles greffes se peuuent cueillir sans œillets, enuiron le mois d'Octobre) fichez les dans terre au pied d'vn arbre, mettez les dans vne fosse profonde de demy pied, & les couurez fort bien de terre ; marquant le lieu pour les trouuer quand le temps d'enter sera venu. Aucuns les mettent dans des pots de terre bien couuerts & estouppez, lesquels pour le mieux il faut puis apres enterrer. Si les voulez porter loing, les faut ficher par le bout dans vne raue fraische : car cela leur entretient leur suc & humidité naturelle : ou bien enueloppez les auec vn peu de terre, & dans vn drapeau ou autre chose, à fin qu'ils soyent maniables à estre entez, & non secs par le vent & force du Soleil, ou bien enfermés les dãs des cannes & roseaux bien clos en vn peu de miel. Aucuns pour les garder les mettent entre deux tuilles, pres quelque ruisseau, bien couuertes de terre. Si on vous les a enuoyés de loing, gardez bien de les

Garder les greffes.

enter que premierement ne les ayés laiſſé tremper quelque temps en eau, pour leur renoueler leur ſuc,& rauigourer leurs vertus aucunement aſſoupies & allangouries.

Pour les cueillir, faites voſtre incision, entre le vieil bois & le noueau, ſi du vieil bois y a ſous l'vn des vieils œillets de la greffe, de façon que l'œillet ſoit au derriere de la greffe, quand elle ſera aſſiſe hors de la fente du ſauuageau: & ſi l'œillet eſt trop menu, il le vaut mieux coupper. *Cueillir les greffes.*

Vous pourrez bien faire d'vne greffe longue deux ou trois tronçons, dont auſſi bien ferez touſiours bonnes enteures, & oſterez icelle greffe auec ſon vieil bois, & tirerez iuſques aux gros œillets du meilleur d'icelle: & y ferez incision ſous l'vn d'iceux.

En taillant voſtre greffe, faites que l'incision d'vn coſté & d'autre par haut ſoit bien vuidee & caree, à fin qu'elle puiſſe mieux ioindre ſur le tronc du ſauuageau, & auſſi qu'elle ſoit applatie, de ſorte que par meſure en aual elle ſe treuue egale en la fente du ſauuageau, quand elle ſera aſſiſe, toutesfois qu'il n'eſt ia requis qu'elle ioigne par tous les endroits. *Tailler greffes.*

Quand vous taillez les greffes des heaumiers & pruniers, ne leur plattiſſes pas tant l'incisiō comme aux autres, car elles ont plus groſſe moëlle, de laquelle il ſe faut garder d'approcher ne d'vn coſté ne d'autre, ſinon qu'elles doyuent eſtre par les bouts aſſes plattes. *Tailler greffes des heaumiers & pruniers.*

Encore ſi ladite incision n'eſtoit couchee ne vuidee que par vn coſté, ce ſera le mieux, que de l'autre coſté ſoit ſeulement taillee en biais en maniere d'vn coing à fendre du bois: & puis par le bout amoderez les deux en maniere d'vn fer de lance.

En taillāt voſtre greffe, prenez garde que l'eſcorce ne ſe lieue du coſté de dehors: lequel vous laiſſerez plus eſpais que celuy de dedans.

Comment il faut preparer le ſauuageau ſur lequel on veut enter.
CHAP. XI.

AINSI que vous auez choiſi la greffe, auſſi faut il que vous choiſiſſiez le ſauuageau: lequel faut qu'il ſoit beau, droit, verd, rond, non tortu, de belle couleur, & d'eſcorce ſaine, nette, poli, & ſans neuf, vif & humide, & d'arbre qui ayt porté fruict: & ſoit en pareil ſolage & aſſiette que le lieu où vous auez cueilli voſtre greffe, s'il eſt poſſible, qu'il germe & fleuriſſe tout en vn meſme temps, à fin que plus aiſement le noueau ſcion y prenne pied & gentile nourriture.

Et au cas que le ſauuageau fuſt tortu, adiouſtez y bien la greffe, & faites en la taillant que les deux ioignent bien enſemble, & au plus gros ſauuageau baillés les plus groſſes greffes.

D'autant que le ſauuageau eſt plus menu, d'autant le faut il coupper plus bas, & pres de terre, & ce auec vn couſteau pluſtoſt qu'auec

vne scie, combien que l'on aura plustost faict auec la scie. Aucuns ont voulu dire que la scie bruloit l'escorce tellement qu'elle ne se prenoit si aisément auec l'enton, mais cela ny fait rien parce que l'escorce ny le bois ne se reprennent iamais auec l'enton, mais la peau ou escorce qui croist & enfle du pied de l'arbre qui se vnist auec l'enton couure le tout, & soubs icelle prend accroissement se faisant corps dudit pied, non que le bois scié se ioingne auec ledit enton, ains demeure mort.

S'il est de la grosseur du doigt ou enuiron, il le faut coupper à vn ou demy pied pres de terre, en biais à pied de cheure, pour le fendre & y mettre seulement vne greffe.

S'il est gros cõme vn baston, couppez auec la scie le tronc en rond par le haut, à vn pied ou enuirõ pres de terre, pour y mettre deux bonnes greffes en la fente: desquelles par apres estorcirez la moindre & plus foible, quand elles commenceront à boutter.

Si le sauuageau est gros comme le bras, sciez-le aussi en rond, à deux ou trois pieds enuiron haut de terre, pour le fendre & y mettre trois greffes, deux en la fente, & l'autre entre l'escorce & le bois du costé le plus spacieux.

S'il est gros comme la iambe ou plus, sciez-le quatre ou cinq pieds haut de terre, & le fendez en croix, & y mettez quatre greffes: ou le fendez à vne simple taillade, & y en mettez deux en la fente, & deux entre l'escorce & le bois: ou pour le mieux attendez à l'enter totalement entre l'escorce & le bois, quand il sera en seue: car le bois de tels gros sauuageaux estraint trop sur la greffe: sinon mettez vn petit coing de bois verd en la fente.

Apres que le sauuageau sera couppé ou auec la scie ou auec le cousteau, nettoyez la playe & coupeure auec sciage ou autres choses, puis l'applanissez auec vn cousteau qui soit net, & qui n'ayt aucune mauuaise odeur, & encores la nettoyez, à fin qu'elle ne prenne quelque vice du fer, duquel l'humeur de l'arbre puisse estre corrompu, choisissez au tronc le meilleur endroit pour asseoir vostre enton sans regarder de faire la fente de quel costé que ce soit. Ie dis cela parce que aucuns ont voulu dire qu'il ne failloit fendre l'arbre du costé d'ou souffloit le vent, lors qu'on veut enter. Vray est que si le vent estoit grand principalement celuy de galerne qu'on appelle Neroest, il faudroit luy tourner le dos, & se mettre au deuant de la fente quand vous preparerez vostre enton: parce qu'il est aspre & brulant, fort dangereux à toutes sortes de plantes, voire aux fruicts de quelque qualité qu'ils soient principalement quand ils sont en fleur.

Auant qu'eslargissiez la fente auec le coing, liez & entourez de deux ou trois tours vostre pied d'arbre d'vn visme bien serré au dessoubs de l'endroit que voudrez finir vostre fente, afin que le pied ne se fende par trop, ce que le plus souuent cause que les entes ne prennent, d'autant que la fente est si ouuerte qu'elle ne se peut fermer ny consо-

lider, & ce pendant s'esuente, qui est cause que le pied & l'ente se perdent, & cela aduient le plus souuent quand lon ente sur pruniers & branches des arbres, parce qu'ils sont plus subiects à se fendre que les autres especes.

Les gros arbres, & qui excedent les mesures susdites, ne se peuuent enter en fente en l'estoc, mais bien és branches, comme nous voions estre fait és grãds pómiers & poiriers sauuages, car ils seroyēt pourris auant que les greffes se peussent reclorre sur la couppeure de l'estoc.

Si les branchettes sont arides & sans humeur, il les faut coupper & estronçonner, & apres deux ou trois ans, qu'elles auront ietté scions nouueaux, il faut enter les meilleurs, & oster les plus chetifs. Puis quãd les greffes auront bien ietté, il faut les estayer & l'eschalasser, ou bien entrelasser & lier du bois parmy, de peur que le vent ne les brise, ou bien si l'arbre est bon & franc, laissez en croistre scions nouueaux. Ce que nous voyons estre diligemment obserué en Normandie, Bretaigne, & autres pays ou lon fait estat de pommiers & poiriers pour faire cidres.

Enter en fente. CHAP. XII.

LA façon d'enter en fente, c'est à dire en trõc fendu, est propre non seulement és arbres qui sont gros comme le bras ou la iambe, mais aussi à ceux qui excedent telle grosseur. Vray est que parce que tels arbres ne se peuuent fendre facilement en leur tronc, il sera expedient de faire l'incision & fente en quelques vnes de leurs branches, non au gros tronc, comme nous voyons estre faict és grands pommiers & poiriers sauuages, ainsi qu'auons dit cy deuant. *Enter en fente.*

Pour enter en fente, faut choisir vne greffe pleine de suc, & icelle enter sur vn arbre aussi plein de suc, & ce non plustost que depuis Ianuier iusques en Mars: & ne faire l'ente sur vn arbre qui aura desia boutonné, parce qu'vne grande partie du suc sera desia montee en haut, dissipee & esparce çà & là, ce que la greffe n'aime pas. Faut aduiser aussi que la greffe ne soit cueillie du iour que la voudrez enter, mais dix ou douze iours au parauant, autrement si vous l'entez toute recente, elle ne se pourra facilement vnir dans le tronc où elle sera entee: d'autant qu'il aduiendra que quelque partie d'icelle se deseichera, & fera par ce moyen vn obstacle dans le tronc, au monter de l'humeur qu'il doit communiquer à la greffe pour l'esleuer: & où ceste partie deseichee viendra à se esmier de pourriture, se causera vne cauité dans iceluy tronc, laquelle sera occasion de pareille incommodité à la greffe: & d'autre part la greffe estant recente & encore tendre, pourroit aisemenr estre blessee des liens qu'il conuient mettre tout autour pour tenir ferme l'ente. Il faut outre prendre garde que l'arbre sur laquelle ferez vostre ente, soit de long temps transplanté en vostre bastardiere, à fin que ses racines soient des pieça bien ensai-

ſinees,& en pleine priſe de terre,& aiêt par ce moyẽ du ſuc à ſuffiſãce.

Quandvous voudrez mettre plusieurs greffes en vne meſme fente aduiſez que l'inciſion ſoit auſſi groſſe de l'vne que de l'autre, ſi ce n'eſtoit parauãture que la fente du tronc s'ouuriſt plus d'vn coſté que d'autre : faites auſſi que les greffes ſoyent d'vne meſme longueur,ou à peu pres,& ſuffira qu'elles aient chacune trois ou quatre œillets hors de la torqueure.

Quand le ſauuageau ſera ſcié, & bien eſlagué tout à l'entour de ſes petits ſcions & reiettons, meſmes deſnué de toute ſes branches : s'il en a pluſieurs,luy en faut laiſſer deux pour le plus,auant que le fendre, puis mettez par deſſus du ſciage.& auec voſtre couſteau,ou autre ferrement bien trenchant, fendez le tout doucement par le milieu,liant premieremẽt treſbien le tronc à fin qu'il ne ſe fende plus que de raiſon,& y mettez vos coings dans la fente, iuſques à ce qu'ayez adiuſté vos greffes: & en le fendant tenez le couſteau d'vne main, & l'arbre de l'autre, à fin qu'il ne ſe fende trop. Puis de la meſme main qu'aurez tenu l'arbre mettez voſtre coing de bois,d'os,ou breſil,par la pointe, à fin de le tirer mieux quand aurez enté vos greffes.

Seues des arbres entez ſe doyuent rencontrer.

Si le tronc ſe fend,ou ſepare trop l'eſcorce d'auec le bois,fendez le par plus bas, & y mettez vos greffes,& regarderez ſi leur inciſion eſt propre, & bien iuſte ſelon la fente, & que les deux ſeues d'entre la greffe & le ſauuageau ſoyent bien au droit l'vne de l'autre, & ſi gentimẽt accommodez qu'õ ne voye rien de ce qui eſt taillé,ny de ce qui eſt mis dans la tailleure : car ſi elles ne ſ'entrerencontrent, iamais ne prendront enſemble,parce qu'elles ne pourront faire l'enduit & comme cartilage, qui conglutine la iointure des deux, prenez garde auſſi ne faire fente au trauers de la moëlle,mais vn peu à coſté.

L'eſcorce du ſauuageau eſtãt plus groſſe que celle de la greffe,il faut retirer plus auant la greffe en la fente, à fin d'auoir ſa ſeue au droit de celle du ſauuageau,& doit auſſi l'eſcorce du ſauuageau ſurmonter celle de la greffe par dehors,du coſté de la fente.

A fin que ne faillez à faire voz empeaux, fault ſur tout prendre garde de ne fendre par trop vos pieds d'arbres : ains auant qu'elargir la fente auec le coing liés & entourés de deux ou trois tours voſtre pied d'arbre d'vn ozier bien ſerré au deſſoubs del'endroit que voudrés finir voſtre fente, afin que le pied ne ſe fende par trop, ce que le plus ſouuent cauſe que les entes ne prennent, d'autant que la fente eſt ſi ouuerte qu'elle ne ſe peut fermer ny conſolider, & ce pendant ſ'euente,qui eſt cauſe que le pied & l'ente ſe perdent, & cela aduient le plus ſouuent quand on ente ſur pruniers & branches des arbres, parce qu'ils ſont plus ſubiects à ſe fendre que les autres eſpeces d'arbres. Vous ſerés auſſi ſoigneux de bien ioindre les peaux de vos greffes à celle du pied du ſauuageau, que rien ne demeure ouuert, afin que le vent ny l'humidité de l'argile ou pluye decoulant ſur l'enton ny puiſſe entrer.

Quand le sauuageau se fend bien droit, il n'y a point de danger en taillant l'incision de la greffe, de la laisser vn peu raboteuse par endroits, à fin que les seues de l'vn & de l'autre se puissent mieux conglutiner.

Apres que vos greffes seront bien adiustees dans le sauuageau, tirez vostre coing tout doucement, que ne les deplacez : vous y pourrés laisser en la fente vn petit bout de côing de bois verd, & le couppperés bien res sur le tronc, ou bien si tost que vostre coing sera retiré mettés quelque petite pelure de bois verd, sur la fente du sauuageau. Aucuns iettent de la glus dans la fente, quasi pour vnir & conglutiner ensemble les sucs des deux matieres. Autres y espandent succre ou canelle puluerisee, ou telle autre sorte d'espiceries, ou quelques liqueurs odorantes, mesme trêpent les bouts des greffes en miel, ou en autres liqueurs douces & plaisantes, esperans par ce moyen que les fruicts des arbres en retiendront le goust. Quoy qu'en soit, couurés les fentes de l'enteure tout à l'enuiron de glaire emmoncelee en talus, ou de cire gommee, laquelle vaut mieux pour couurir qu'autre chose que on sçauroit trouuer, & encore pour emplir mieux la fente, de deux doigts ou enuiron d'espais, que le vent ny la pluye n'y puissent entrer & l'enuelloppez de mousse ou de paille de seigle, ou de l'escorce, ou peau d'aubieu, accoustree auec vn peu de terre, & la torqués de vieils drappeaux, ou d'escorce de saule, & les liez biẽ estroit de petits oziers mais gardez en la liant que la torqueure ne vire d'vn costé ou d'autre & si vous n'aués de l'argille. reuestez comme dit est, lesdites fentes de bonne cire gommee, & en defaut de ce, meslez du foin menu auec de la terre du lieu où vous enterés en forme de bauge. Quand vos entes seront torquees, liés quelques rameaux à l'entour pour les garder.

Au surplus si le tronc du sauuageau, sur lequel vous voulés enter est moindre en grosseur que la greffe, vous enterés à pied de chieure en ceste façon: Faites la fente dans le tronc du sauuageau, non toute droite, mais en biais, bien vnie & nullement raboteuse : puis mettés y la greffe munie de son escorce & respondante à celle du sauuageau, Cela fait, couurés la place auec terre grasse & mousse de bois, entrelacee d'vn bon lien. Et à fin que l'arbre ne soit ny des vents, ny d'autres iniures offensé, fichés aupres vne perche de bois pour le soustenir: ceux font grande faute, qui ont de beaux arbres sauuages ou autres le fruict desquels ne leur plaist pas, qui les couppent fort bas ayants belles branches & le corps de la grosseur de la iambe, ou ils entent, auquel endroit le tronc demeure à se couurir plus de cinq à six ans, ou ils pourroyent aysement enter sur les branches, voire ne fussent elles plus grosses que le doigt, qui viendront mieux & porteront grand prouffit, parce que si vous aués quatre branches vous en ferés autant d'entes qui vous apporteront fruict à la seconde annee.

Enter à pied de chieure.



POVR enter au bout des branches qui ayent beau bois nouueau, gros fcions par haut, quoy que l'arbre ayt efté enté au precedant, & qu'il ne foit encore parcreu, prenez des greffes de telle forte d'arbre que voudrez; & couppez aucuns des fcions du haut de l'arbre où vous les voulez enter: & fi les greffes font plus groffes que les fcions, entez en pied de cheure, comme dit a efté des petits fauuageaux.

Et fi les fcions que coupperez font de la groffeur de voftre greffe, couppez-les entre le vieil bois & le nouueau, ou peu plus haut ou plus bas, & les fendez vn peu, & taillez la greffe de groffeur pareille à ce que vous aurez couppé, & faite l'incifion courte, qui ayt l'efcorce des deux coftez, fans que l'vn cofté foit plus efpais que l'autre, & mettez voftre greffe en icelle fente, tellement que les efcorces d'vn cofté & d'autre de la greffe foyét bien au droit d'icelle fente. Il fuffira que chacune greffe ayt vn bon œillet ou deux par deffus la torqueure: car de les laiffer trop longues, ne feroit pas bon: & les faut torquer & enuelopper de terre & de mouffe, & les recouurir de drappeaux, & lier fort, comme dit eft. Par ce moyen pourrez faire qu'vn mefme arbre portera diuers fruićts, mefme de ceux que la fituation de la contree & qualité de l'air ne rebute, cõme i'ay veu quelquefois à Padouë au iardin de meffire Gabriel, qu'vn mefme tige d'arbre portoit fruićts de diuerfes fortes. Rien ne nous empefche en ce pays que n'en facions autant, encor que poffible en aucuns lieux la faueur & clemence de l'air n'y foit du tout correfpondante. Au furplus, fi vous voulez enter les petits fauuageaux en cefte façon, faićtes qu'ils foyent de la groffeur des greffes, & les entez bien pres de terre, comme de trois doigts ou enuiron.

Cefte façon d'enter au bout des branches, fe doit faire és arbres defquels les branches ont efté couppees, à raifon ou du trop grand defaut, ou de trop grande abondance d'humeur, & que du tronc d'iceux font fortis nouueaux reiettons, lefquels trois ou quatre ans apres peuuent eftre entez à la façon qu'auons dit. Ainfi Columelle nous enfeigne d'enter l'oliuier fur le figuier.

Enter entre le bois & l'efcorce. CHAP. XIIII.



ON ente entre le bois & l'efcorce au temps que les arbres commencent d'entrer en feue, comme depuis enuiron la fin de Feurier, iufques en Auril: car alors l'efcorce fe depart mieux d'auec le bois, & principalement l'on vfe de cefte maniere d'enter és gros fauuageaux, qui ne fe peuuent fendre facilement par le milieu, en croix ou

autrement,& au tronc & branche des arbres de grosse & grasse escorce,comme figuiers,pruniers,poiriers,& chastaigniers.

Les greffes que lon y veut enter,doyuent estre de long temps cueillies & gardees,comme auons dit cy deuant,si d'auenture lon ne trouue quelques arbres tardifs en ce temps là, qui n'ayent encores boutonné,desquels on puisse cueillir greffes sans boutõs,quel est le pommier de court-pendu,& autres semblables.

En ceste maniere d'enter il faut scier le sauuageau par le plus haut, & puis tailler les greffes,comme il est ia dit cy dessus:mais ne faut pas que l'incision en soit gueres longue ny espaisse, & que l'escorce en soit par le bout vn peu ostee & moderee en maniere d'vn fer de lance,& autant espaisse d'vn costé que d'autre: puis faut bien nettoyer le tronc pour en oster le sciage, auec vn ferrement bien tranchant, à fin que les greffes y puissent ioindre : & fichez vn cousteau bien poinctu, ou vn cizeau d'os ou d'yuoire,assez auant entre l'escorce & le bois du sauuageau,tant qu'apres qu'il sera retiré,l'incision y puisse bien entrer, & que la greffe puisse ioindre sur le tronc,quand elle y sera assise. Cela faict,il la faut bien couurir & enuelopper de glaire ou autre terre forte & de mousse: en ceste façon pourrez piquer plusieurs greffes à l'entour de vostre tronc,selon que peut sa grosseur.

Lon ente en ceste maniere en abricots, pommiers, alberges, pesches,amandiers,figuiers,persiguiers, chastaigniers, poiriers, & pruniers ieunes & menus,comme depuis la grosseur du petit doigt iusques à la grosseur du bras, & qui ayent l'escorce aucunement tendre & simple: car és gros arbres, qui ont l'escorce par trop dure & espaisse,ne se pourroit biẽ faire, si ce n'estoit qu'il y eust aucunes branches qui eussent l'escorce delicate,& disposee à ce faire.

Enter en fleuteau. CHAP. XV.

LA façon d'enter en fleuteau, comme aussi celle d'enter en escusson,est fort prompte à fructifier,mais debile & facile à estre offensee: parce qu'elle est soustenue seulemẽt d'vne escorce. Pour ceste cause elle ne se doit faire sinon és arbres pleins de suc, quels sont le figuier & l'oliuier,les mirelicotons,pauies, abricots, guindoles, agriottes, cerisiers, & chastaigniers : & non en autre temps que depuis le commencement du moys d'Apuril iusques à la fin du moys de Iuin,voire si le temps n'est pas trop chaud en Iuillet, Aoust & Septembre: mais telles entes ne sont si proffitables,ne si tost venues que celles de fente.

Choisissez donc en vn arbre fertile & plein d'humeur vne branche bien belle & remplie d'œillettons, de laquelle incisez auec la pointe d'vn cousteau bien tranchant & aigu, vne piece d'escorce en forme de fleuteau,longue pour le moins de trois doigts & demy, ayant vn

œillet sain & entier. Faites en autant en quelque branche de l'arbre sur lequel voulez faire vostre ente, de sorte que l'escorce qu'en osterez soit de mesme grandeur, longueur, & en mesme aspect du Ciel qu'estoit celle qu'auez incisee pour appliquer en son lieu: mesmes qu'elle ayt vn œillet sain & entier comme l'autre. Quand ferez l'application, mettez peine que l'escorce qu'appliquez ne soit mouillee, & qu'elle responde à la fenestre de l'escorce ostee, de sorte que l'œillet de l'escorce qu'appliquez, responde iustement au bouton qui est demeuré sain & entier dans le bois, & que ce bouton entre dans l'œillet du fleuteau de l'escorce que vous entez. Par ce moyen le tout conuiendra fort bien ensemble, & nulle rime, entrebaailleure, ou fissure apparoistra entre les commissures & assemblage de deux escorces. Cela faict, liez & entortillez haut & bas ladite escorce appliquee auec liasse de chanure bien sec sans mouilleure, à fin que l'escorce adhere mieux, & prẽne plustost la seue de l'arbre: faut toutesfois se donner garde que vostre liasse ne touche à l'œillet, & estraigne par trop l'escorce, car cela l'empescheroit de prendre, & ne faut que l'escorce ny la liasse soyent mouillees.

Les chastaigniers se peuuent enter de ceste façon, & y proufitent plus que nuls autres arbres, parce que leur escorce est plus apte à faire fleuteaux que les autres. Ceste façon est fort longue & mal asseuree. Parce ie suis d'aduis que le Iardinier ne s'y amuse pas beaucoup.

Enter en escusson. CHAP. XVI.

La façon d'enter en escusson, n'est beaucoup differente de la maniere d'enter en fleuteau, sinon en ce que l'escusson a bien vn œillet, mais le bois de l'arbre, sur lequel l'escusson est appliqué, n'a point de bouton ny de germe, comme a le bois sur lequel l'escorce est entree en fleuteau. Parquoy en toutes les deux façons d'enter, nous pourrons tenir telle forme que s'ensuit.

En Esté donques, quand les arbres sont ia bien en seue, & que leur bois nouueau est vn peu duret, vous prendrez vn ietton au bout des principales branches d'vn arbre franc dont voulez auoir fruict, sans rien coupper du vieil bois, à fin d'auoir vn bon œillet d'iceluy ietton auec sa queuë, pour faire vostre ente: mais choisissez le plus gros: trõçonnez luy premierement la queuë par le milieu, & en iettez la feuille (si ce n'est persiguier, car l'escusson du persiguier veut auoir deux ou trois feuilles) sans arracher le residu de ladite queuë: puis auec la pointe d'vn cousteau bien tranchant & aigu, incisez de l'escorce dudit ietton vn modelle d'escusson de la longueur de l'ongle, auquel y ayt seulement vn œillet plus haut que le milieu auec le residu de sa queuë que luy aurez laissee: & pour leuer ledit escusson, apres qu'aurez in-

cisé tout autour l'escorce dudit iettô, sans auoir couppé le bois au dedans, il le faut prendre doucemẽt auec le poulce & l'autre doigt prochain, & ainsi l'arracher sans le corrompre, & en l'attachant, pressez contre le bois, dont vous l'arrachez, à ce que le germe dudit œillet demeure en l'escusson : car s'il demeuroit auec le bois du iettõ, vostre escusson ne vaudroit rien. Vous cognoistrez l'escusson ne valoir rien si regardant au dedans d'iceluy, quand il sera arraché d'auecques le bois du ietton, vous le trouuez estre pertuisé au dedans, & encores plus si le germe en est demeuré auec le bois en ietton, qui deuoit demeurer en l'escusson. *Escusson à cognoistre.*

Vostre escusson estant bien leué, tenez le vn peu par la queuë entre vos léures sans le mouiller, tandis que vous inciserez l'escorce de l'arbre où le voulez mettre : & l'incisez sans trancher le bois au dedans, en maniere de potence, vn peu plus longue que n'est ledit escusson qu'y voulez mettre, sans trancher le bois au dedans.

Vostre incision faicte, il la faut ouurir & entrebaailler de deux costez bien doucement, auec vn petit cizeau d'os: & separez vn peu au dedans l'escorce d'auec le bois, autant comme l'escusson est long & large, & gardez-bien d'en corrompre l'escorce : Ce faict, prenez vostre escusson par le bout, & la queuë que luy auez laissee, & le mettez dans l'incision de l'arbre, en leuant tout bellement les deux costez de l'escorce de ladicte incision, auec le petit cizeau d'os : & faites bien parfaictement ioindre ledict escusson au bois de l'arbre, ainsi que dict est incisé, en pesant vn peu par dessus le bout de ladicte escorce incisee, & que le haut d'iceluy escusson touche bien du bout au haut de l'incision & escorce dudict arbre : Puis liez vostre escusson auec vne liasse de chanure enuiron aussi grosse qu'vn tuyau de plume, selon que l'arbre est gros ou menu, prenant iceluy chanure par le milieu, à fin qu'vn bout puisse autant fournir que l'autre, pour entottiller & lier ledict escusson dedans l'incision de l'arbre : & ne le faut pas lier trop estroit : car cela le garderoit de prendre, & ne se pourroit bien cõioindre la seue de l'vn & de l'autre ensemble, & ne faut aussi que l'escusson ne le chanure, dont lon le veut lier, soyent mouillez. Et pour deuëment faire vostre ligature, commencez par le derriere de l'arbre, iustement au milieu de vostre incision, & venez ioindre au deuant sous l'œillet & queuë de l'escusson, sans toutesfois couurir ledict œillet : puis retournez encores liant au derriere de l'arbre, & reuenez ioindre au deuant par dessus le haut de l'escusson, en croisant tousiours vostre chãure : & retournez encore derriere, pour acheuer de lier au dessous de l'œillet, tant que toute la fente de l'incision soit couuerte haut & bas dudict chanure, excepté vostre œillet & sa queuë qu'il ne faut point couurir, laquelle queuë cherra tout à part, & bien tost apres l'enture faicte, si l'escusson doit prendre. Laissez vos arbres & escussons ainsi liez enuiron vn mois, & les plus gros, beaucoup plus long temps

puis visitez les, & si les trouuez consolides, desliez les, au moins en couppez le chanure par derriere, & les laissez descouuerts, couppez au dessus deux ou trois doigts vostre brāche, à fin q̄ l'épeau profite mieux, & les laissez ainsi iusques apres l'hyuer, enuiron le mois de Mars & Auril. Si vous voyez que le germe de vostre escusson bourgeonne, couppez l'arbre trois doigts ou enuiron au dessus de l'escusson : car qui le coupperoit trop pres d'iceluy escusson, lors qu'il pousse son premier bourgeon, il le desaffleureroit trop, & n'en proffiteroit pas si bien : & puis vn an passé que le ietton sera bien fortifié, & qu'il commencera à pousser son deuxiesme bourgeon, il faudra acheuer de coupper en biais ces trois doigts de haut de l'arbre qu'y aurez laissé en le couppant l'annee precedente comme dit est. Quand vos escussons auront ietté beau bois, il y faudra ficher au ioingnant des petites gaules, les liant ensemble bien doucement, lesquelles les appuyeront & empescheront que le vent ne les puisse rompre.

En ceste maniere vous pourrez facilement enter les rosiers blancs en rouges, & rouges en blancs, pour auoir roses de plusieurs sorres en vn mesme rosier.

Vous pourrez mettre par la forme qu'est dite, deux ou trois escussons, pourueu que ce soit tout d'vn costé mesme : car ils ne seroyent pas competemment esleuez, & en demeureroyent chetifs: ne l'vn sur l'autre, car le plus bas arresteroit le monter de la seue de l'arbre, & les hautains en seroyent en souffrette, & leur aduiendroit pareil inconuenient.

Il faut noter que l'escusson qui est enleué du ietton de l'arbre, dont le fruict est aigre, doit estre taillé en figure quarree, & non en droite forme d'escusson.

Lon ente les mirecotons, pauies, abricots, guindoles, agriottes, cerisiers, & chastaigniers de ceste façon, combien que plus aisément, & auec plus grand proffit pourroyent estre entees en fente, quoy que plusieurs pensent le contraire. Voicy la forme.

Prenez des greffes de myrecotons, & pauies du plus beau boys & mieux nourry que trouerez sur le bois de deux ans, parce que le boys n'est si ferme & solide que les autres, & les appliquerez à des menus pieds de pruniers, de la grosseur d'vn poulce, lesquels vous coupperez en pied de chieure, & tascherez de ne faire la fente que d'vn costé, du haut du pied, l'ouurant auec vostre petit coing, lequel estant ainsi affié il vous semblera qu'il ne soit ouuert que d'vn costé, puis l'eueloppe-rez auec vn peu de mousse, y mettant de la cire gommee ou ardille, comme a esté dict cy dessus, & lierez auec l'ozier, pour le tenir plus asseuré, d'autant que le pied n'est assez fort pour le tenir serré, & le garnirez comme on faict les autres. Telle ente est plus proffitable, & plustost venue que celle qui se fait par escusson.

Autres

Autres manieres d'enter sur toutes sortes d'arbres.

CHAP. XVII.

ON peut enter en germe ou en bouton, quand on leue le germe des ietions ou drageons nouueaux, & que lon le met auec vn bien peu d'escorce, au lieu d'vn autre que lon aura arraché de l'arbre sur lequel voulez enter, le y liant dessus & dessous, ainsi qu'a esté dit de l'escusson, & cecy se fait au mesme temps, & en mesmes arbres. *Enter en germe ou en bouton.*

Lon peut enter toutes sortes de greffes en toutes sortes d'arbres, de ceste maniere: Faites deux fosses ayans quatre pieds de tous costez pres l'vne de l'autre, en l'vne desquelles plantez vn olivier, & en l'autre vn figuier, ou autre telle sorte d'arbre qu'il vous plaira. Quand l'oliuier aura prins racine, vous plierez celuy de ses drageõs, qui vous semblera le plus beau, & le lierez au pied dudit figuier : ce faict couppez tous les autres drageõs dudit oliuier, hors mis ceux que voudrez aussi enter : apres couppez le figuier, & esgalez & polissez la taille: puis le fendez par le milieu auec vn coing : & apres raclez des deux costez les bouts des scions de l'oliuier, tels qu'ils sont en l'arbre, & les mettez en la fente du figuier, en sorte qu'ils passent outre, puis lutez bien ladite fente d'vn costé & d'autre auec de la glaire, & liez au tronc dudit figuier lesdits drageons, tellement qu'on ne les en puisse arracher. Ainsi trois ans apres le figuier & l'oliuier croistront ensemble: & la quatriesme annee quand ils seront bien creus, vous couppe-rez & descouplerez lesdits drageons de l'oliuier d'auec leur mere, comme lon fait és prouins, si qu'ils sembleront n'appartenir plus à l'oliuier. Ceste façon d'enter est fort vsitee au pays du Mans, où ay souuenance auoir gousté d'vn raisin qui auoit la saueur d'vne noix: parce que la vigne de laquelle estoit venu ce raisin, auoit esté entee dans le noyer de la façon qu'auons dit maintenant.

Enter en canon ou en fleute, ou en cornuchet, se fait ainsi: Lon leue vn canon long de deux ou trois œillets d'vn nouueau drageon franc & gros comme le doigt ou enuiron, en le fendant doucement selon la longueur : puis lon enleue de l'escorce d'vne branche de sauuageau de pareille grosseur, vn canon de pareille longueur au dessusdit, & au lieu d'iceluy y fiche lon ledit canon de l'escorce dudit drageon nouueau le plus auant qu'il peut entrer, & luy laisse lon l'escorce superflue pour defense: puis on le lie dessus & dessous sans toucher aux œillets, & couppe lon le bois auancé outre la racine: puis on l'enduit de cire gommee le long de la fente & au bout. *Enter en canon.*

Enter en tronc se fait ainsi : Il faut percer l'arbre auec vne tariere iusques à la moëlle, puis nettoyer bien le trou de la perceure, & y mettre par force vne greffe, qui ayt deux ou trois œillets par dedans, & soit par apres ce pertuis bien bousché & estouppé de cire. *Enter en tronc.*

Entter en saule. Pour enter en saule & en chou, faictes en la perche d'vn saule, ou au tronc d'vn chou, deux pertuis iusques à la moëlle, à demy pied l'vn de l'autre : fichez y leans, comme par force, dans chacun vne greffe de tel fruict que voudrez, qui ayt l'escorce raclee, en sorte que les pertuis en soyent tous bouschez : puis estouppez tresbien iceux pertuis de cire, & fichez la perche pres de l'eau enuiron demy pied, en sorte que les greffes soyent trois doigts sous terre, & au bout de l'an qu'elle aura prins racine, taillez la branche par pieces, & plantez chacune greffe là où vous voudrez.

Enter en couronne. Enter en couronne se fait en ceste sorte : On couppe en haut le tronc d'vn grand arbre plustost que menu ou subtil, qui n'est encor vieil, & a l'escorce dure, plustost que mollette & subtile, puis on ouure par en haut en trois ou quatre endroits en ladite couppeure l'escorce dudict tronc : puis auec le manche d'vn caniuet faict d'os bien aiguisé, en chacune ouuerture lon met vne greffe tiree du costé le plus orienté de son arbre premier, & faut bien estoupper & couurir de glaire ou argille la couppeure de dessus, & la coiffer tresbien, à ce que ny les pluyes ne la lauent & pourrissent, ny le hale la seiche & creuasse : puis on lie l'arbre auec vne corde ou ceinture pres le lieu où l'arbre a esté scié, à fin qu'il ne se fende, lors qu'on fiche le coing entre le bois & l'escorce : l'on accoustre au reste ces entes autour du tronc, loing l'vne de l'autre, non moins que de quatre doigts : puis à la parfin en ostant la corde ou ceinture, lie on l'escorce auec vne hard d'osier, si longue qu'elle puisse embrasser le tronc en trois ou quatre tours & doubles, à fin que les entes soyent par ce moyen defendues, & se tiennent fermes contre les vents & autre violence : & contre le tronc lon met vn pieu & soustien pour les supporter, ostant les reiettons d'alentour de l'arbre, d'autant que tant plus le nombre en sera moindre, l'humeur causera la vigueur & accroissement des rameaux.

Enter en sciō. Lon ente en scion en ceste maniere : On entame l'arbre iusques à la moëlle auec vne cresnette, & puis lon y met vn drageon dedans, & l'estouppe-lon de cire. Autrement, & plustost, lon prend vn scion à vn nœud, & puis on le tord, & luy oste lon l'escorce & le nœud, & le met on en vn ietton aussi gros que luy, & il prend aussi tost.

Entter en morcel. Pour enter en morcel, il faut prendre au mois de Mars vne piece du gros du poulce, & large & longue assez, auec son œillet & ietton, tout aussi tost le faut mettre en vne branche d'vn autre arbre, en fendant l'escorce en trois ou quatre, & l'y appliquant bien ioint & serré, & au test de la souche, si que le morcel entre dedans l'escorce de l'autre, sans offenser son escorce : Ainsi mis, il prendra sans autre liaison ou preparatif : toutesfois n'y auroit rien de mal de mettre de la glaire ou terre destrempee bien espais sur ladicte

iointure, & lier tresbien d'vn drappelet à l'entour du morcel, sans toucher à l'œillet. En Iuin & Iuillet lon peut enter en ceste façon au haut des branches sans lieùre, & quand le morcel a bien reprins, lon tranche la branche au dessus.

On ente en perche, ou à la hanede, en ceste maniere: Lon perce auec vne tariere Françoise, vne perche de saulx ou autre bois blanc, en plusieurs endroits, pourueu que les perceures soyent à demy pied l'vne de l'autre: Puis on met en ces trous à force iettons de tels arbres que voulez enter, & les plante lon dans terre, si que lon ne voit que le bout du ietton: puis apres s'ils sont prins, lon rongne la perche, & les replante lon ailleurs. *Enter en perche.*

Il y en a qui font des empeaux de poiriers & pommiers dans vne latte verte d'obier, où ils mettent leurs entes entre la peau & le bois, puis vont choisir vn lieu humide, où ils enterrent ladicte latte à demy pied de profond, laissants les entons d'vn pied de long, & de là en tirent quelques empeaux, lesquels ils couppent, auec le lien de la latte, où ils sont entez, & les transplantent ailleurs où bon leur semble, mais telle façon n'est pas trop asseuree.

En Normandie plantent aussi des surgeons & nouuelles branches venant du pied des poiriers & pommiers, lesquels ils fendent en quatre quartiers, & entre iceux y mettent vn bout d'espic d'orge, ou vne febue, & de là disent en tirer des arbres bons & naturels, sans les autrement enter. Mais ie pense que les febues ny les espics n'y font rien, pour leur bailler racine, par ce que communément les billes qu'on plante, ne mettent la racine au bout du pied, mais plus haut, voire presque à fleur de terre, où elle est plus nourrissante.

Aucuns mettent en terre des ieunes branches & surgeons, mesmes des pans de prunier, qui par apres prennent racine, & sur iceux y plantent des abricots: mais cela aduient communément où la terre est humide, bonne & fertile.

On plante communément des billes de franc coingnier, sur lesquels on ente des poiriers, pommiers, & mesme des gros percets, le goust des fruicts, desquels semble estre mirecotons. Mais les faut enter demy pied en terre, d'autant qu'ils ne font iamais beau pied, & les entans ainsi bas, l'enton mettra racine de soymesme, qui le fera durer plus long temps.

On a aussi trouué le moyen d'enter la vigne, qui est vne chose fort singuliere & proffitable, car ayant de la vigne qui n'est de bon plant, l'entant, on aura plustost fruict que de l'arracher, & y planter d'autre. *Enter la vigne.*

Les vns entent sur le pied qui est vne grande faute, parce que de là on en peut tirer que deux ou trois empeaux, encor à l'aduen-

ture, tant pour raison qu'ils ne sont asseutez de prendre, qu'aussi à cause que le sarment n'est fort pour se defendre du vent. Toutesfois d'autant que la vigne prend racine de soymesme, lon se pourra essayer à l'enter sur le sarment de ceste façon.

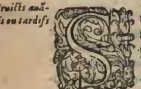
Faictes vne grande fosse telle que si vouliez soubs-terrer quelque arbre: Choisissez en quelque sep ou pied, qui n'est bon à vostre gré, plusieurs branches ou sarment que trouuerez aptes & propres à tirer des greffes, fust du nouueau bois de deux ans, ou de trois ans: Couppez les, & les fendez de trois à quatre doigts iusques au nœud: puis aguisez l'autre sarment que voulez enter, lequel ficherez & mettrez dans la fente, assemblant les peaux de tous costez, tellement qu'ils ne semblent estre qu'vn, entourant tout autour vn peu de mousse, puis de gros fil, ou bien d'vn ozier bien delié: Ce faict, preparez la place où le voulez mettre, & couchez vostre ente, la couchant à la mode & façon d'vn Prouin: Puis mettez vn peu de fien de cheual, non du tout pourry, sur l'endroict où auez ioinct voz deux sarments. Par ce moyen, d'vn pied de vigne, vous en ferez plusieurs, retournant la terre sur vos entes de pied de vigne, comme lon faict aux vignes qu'on soubterre. Puis accommodez vos entes à de petits paux à la forme de Prouin, lesquels empeaux proffitent & viennent aussi bien que Prouins, & s'ils portent fruict aussi tost.

Vous pourrez aussi faire semblables entes de grenadiers, noizilliers, Rousiers, & autres semblables arbrisseaux.

Singularitez d'enter, planter & semer arbres, pour auoir fruicts exquis.

CHAPITRE XVIII.

Fruicts auãcés ou tardifs



I vous entez vne greffe, de fruict de saison tardiue, sur arbre de saison deuanciere, l'ente produira fruict hastif en son espece: comme si vous entez la pésche en franc meurier, elle en viendra deux moys plustost: le mesme aduiendra si vous l'entés sur vn cep de vigne, ou la vigne noire sur le cerisier, ou le nefflier sur le groselier, ou franc meurier. La cause de ceste prematurité, est le naturel de l'arbre, sur lequel ladite ente est faicte, lequel estant le seul nourrissier de la greffe, & de saison deuanciere à celle du naturel de ladite greffe, en haste & precipite le fruict: Au contraire, s'il est de saison tardiue à celle de la greffe, l'ente portera fruict en son espece tardif, & outrepassant sa droite saison, comme entant le pommier sur le coingnier, les pommes en seront encor à l'arbre à la Toussaincts, & tant tiendront du naturel dudict coingnier, qu'elles seront de garde iusques.

à deux ans. Tant plus vous entez sur arbre de mesme espece & condition, qu'est la greffe ou l'escusson, comme pommier sur pommier, franc sur franc, & sauuage sur sauuage, & plus le fruict grossit, & est de meilleure saueur, comme a esté dit.

Entez pommiers l'vn en l'autre, & aussi en groseliers, & en franc meurier, vous aurez fruict du long de l'Esté iusques à la Toussaincts. *Ente de pommier.*

Pour faire venir demy pesche & demy noix, prenez vn œillet de l'vn & de l'autre, & taillez les le plus pres de l'œillet que pourrez, tant l'vn que l'autre, & raclez vn peu les gets qui y seront, & les ioingnez & liez fort bien ensemble, & apres taillez les sommitez, le fruict qui en prouiendra sera demy pesche & demy noix. *Demy pesche & demy noix*

Vous ferez qu'vn fruict aura le goust de quatre fruicts de son espece, en ceste façon. Prenez quatre reiettons ou greffes de quatre sortes differentes d'vne mesme espece d'arbre comme de quatre sortes de poirier ou de pommier : Par exemple de pommier de courtpendu, de frankestu, de malingre, de paradis, (parce qu'il faut que les reiettons ou greffes soyent d'vne mesme espece d'arbre) liez-les fort bien ensemble, de façon que leurs escorces s'entretouchent : puis les couurez de glus, ou de glaire, ou de terre grasse si estroictemét, qu'elles semblent estre vne seule : mettez les ainsi dans terre bien beschee & pleine de fien, à fin qu'elles puissent prendre racine : le fruict qui en viendra aura le goust de quatre sortes de pommes. De mesme cause procede, si vous prenez deux greffes, l'vne de pommier aigre, l'autre de pommier doux, & les accouplez ensemble si ioinres & serrees qu'elles ne semblent estre qu'vne seule : & ainsi estans les entes, les pommes qui en prouiendront seront aigres-douces. Au semblable si vous accouplez, ioignez & liez ainsi estroictement & vniment deux rameaux de figuier, l'vn de figuier noir, l'autre de figuier blanc, & ainsi les plantez, & apres qu'ils auront poussé & bourgeonné, les liez de rechef, à ce qu'ils s'incorporent ensemble, & facent vn seul estoc, les figues qui en prouiendront auront la chair vermeille d'vn costé, & blanche de l'autre. Aucuns pour cest effect mettent dans vn linge des graines des deux sortes de figuiers, & l'ayant bien estroictement lié, l'enfouïssent dans terre, & quand elles ont leué, replantent le figuier qui en est parcreu. *Fruict ayant le goust de plusieurs fruicts.*

On fait aussi des entes qui portent moitié poires & moitié pommes, fendant vne greffe de poirier, & vne de pommier, puis mettant la moitié de la greffe du poirier contre la moitié de celle du pommier bien ioinctes, & liees ensemble, & lutant les ioinctures & assemblages bien vniment auec cire gommee, de sorte que l'eau ne puisse trouuer entree par icelles ioinctures, & apres ce faict, entant ceste double greffe sur tel estoc d'arbre qui viendra à propos : mais il faut penser que ceste maniere de planter est fort difficile à faire porter fruict. Parquoy ceux qui s'y delectent, se doyuent contenter de deux sortes

de greffes,& ne les planter,mais plustost enter sur vn autre arbre de leur espece lesdites greffes estroictement liees ensemble, & aiguisees par le bout d'embas bien proprement,comme si elles n'estoyent qu'vne seule greffe.

Cerises sans noyau.

Si vous cauez vne branche de cerisier, & en ostez la moëlle, puis la replantez, elle portera fruict qui sera sans noyau: ou bien pour le mieux, couppez vn ieune cerisier à vn pied pres de terre,& le fendez iusques à la racine, vuidez en la moëlle d'vne part & d'autre, puis reioignez & r'adioustez les deux parts ensemble auec vn lien estroit, & vn an apres que ce cerisier sera reprins, entez y vne greffe de cerisier qui oncques ne porta fruict: & le fruict qui prouiendra de telle ente sera sans noyau.

Autrement,couppez de tel arbre à noyau que voudrez,vne greffe qui se puisse facilement plier: aiguisez-la des deux costez, & l'entez aussi des deux costez sur deux parties de l'arbre, estouppez les deux places entees, auec mousse de terre grasse, & les liez soigneusement auec filasse. L'annee suyuant si vous voyez que les deux costez de la greffe ayent boutonné,& prins quelque vigueur du tronc,alors tranchez la greffe par le milieu,& ostez du tout le plus gros brin d'icelle, & laissez l'autre croistre, & il portera en son temps fruict sans noyau, Le mesme aduiendra, si vous prouignez les bouts des plus petits rameaux d'vn ieune cerisier,prunier, ou autre arbre à noyau, & apres que verrez qu'ils auront pris racine,si vous couppez le plus gros brin, & laissez croistre le plus gresle. La raison & cause de ce, est telle: le noyau ne peut aucunement venir, si son arbre est destitué de moëlle: or és sommitez & bouts des petits rameaux n'y a point de moëelle: le fruict donc qui prouiendra de tels petits rameaux, plantez ou entez par la maniere que dit est,n'aura point de noyau, non plus que celuy qui vient és arbres desquels lon a vuidé la moëlle.

Fruicts laxatifs. Fruicts odorants. Fruicts colorez. Fruicts ayans la vertu de la theriaque. Vin contre morsure de serpent.

Si en la vigne,figuier,cerisier,ou pommier, vous fendez la branche qui ayt fructifié,& en ostez la moëlle, & au lieu d'icelle y mettez tel laxatif que vous voudrez, bien lié & estraint, vous ferez que le fruict en sera laxatif, selon ce qu'aurez mis: & si vous y mettez quelques odeurs,ou plaisante couleur,le fruict s'en sentira:& si vous le faites en rosier, le fruict sentira la rose: & qui mettra du methridat ou theriaque en la vigne,le vin guarira de morsure de serpét: & non seulement le vin,mais le raisin, vinaigre, sarment & cendre de sarment, vaudront contre toute morsure de bestes venimeuses.

Pour enter bien subitement, prenez vne greffe à vn nœud,& la tordez,& en ostez l'escorce auec le nœud, & puis en vestez & attournez vn ietton qui soit de pareille grosseur à celle de ladite greffe, & il reprendra.

Enter vigne sur vigne.

Pour enter vigne sur vigne, on la doit fendre comme vn autre arbre,àsçauoir,iusques à la moëlle, puis inserer la greffe en la fente, apres la bien estoupper de cire,& la lier estroitement: mais faut ob-

seruer que la vigne ne se doit enter qu'au mois de Feurier en lieux chauds,& en Mars en lieux froids, & ce quand la vigne iette des larmes espaisses,non pas pure eau: on peut faire le semblable en May, & au commencement de Iuin,quand les larmes de la vigne seront toutes cheutes : mais ce pendant faudra auoir gardé les greffes que lon veut enter en lieu froid & ombrageux, à fin qu'elles ne pullulent. Voyez cy dessus.

Prunes en tout temps. Pour auoir des prunes de plusieurs manieres tout au long de l'Esté,& iusques à la Toussaincts, entez plusieurs especes de prunes en groselier,franc meurier,ou en cerisier.

Pesches,cerises,nefles espicees. Pour faire que nefles,cerises,pesches, soyent au manger odorantes comme espices,& qu'on les puisse garder iusques aux nouuelles, entez les en franc meurier, comme ie vous ay dit, & en les entant, mouillez les greffes en miel,& y mettez vn peu de poudre de menue espice,comme clou de girofle,muguette, & canelle, & le fruict en retiendra le goust.

Nefles sans pierres,douces. Pour faire que les nefles perdent leurs pierres, & qu'elles deuiennent douces comme miel,entez les en esglantier,& à les enter mouillés la greffe en miel.

Pour auoir nefles grosses deux mois plustost que les autres,& qu'vne vaille mieux que vingt des autres, entés les en franc meurier ou groselier,& à l'enter mouillés la greffe.

Poires d'angoisse ou de parmain auancees. Pour auoir poires d'angoisse ou de parmain, ou de sainct Rieule, vn mois ou deux plustost que les autres, entés les en franc meurier, & si voulés qu'elles durent & soyent bonnes iusques aux nouuelles, entés les en coingnier pour les auoir tard: & en franc meurier, pour les auoir tost.

Franches meures,tardiues & auancees. Pour auoir franches meures bien tost, entés le meurier en poirier de chastaignier,ou en groselier: & pour les auoir bien tard, comme vers la Toussaincts,entés les en neflier ou en coingnier.

Temps d'enter. Faut tousiours enter en croissant de la Lune, & encore pour le mieux, trois ou quatre iours deuant le croissant, car autant de iours qu'il y auroit,autant de temps l'arbre mettra à porter son fruict, ainsi qu'auons aduerti cy deuant.

Noix sans cocque. Pour auoir noix sans cocque,prenés vn noyau de noix qui ne soit aucunemẽt interessé, & l'enueloppés de laine ou de feuilles de vigne, ou de plan, à fin qu'il ne puisse estre mangé des fourmis,& le plantés tout ainsi enueloppé,& le noyer qui en prouiendra portera des noix sans cocque:le sẽblable se fera aux amãdiers,si on met souuẽt des cendres au pied ou sous terre & aux racines,& generalemẽt en to' autres fruicts qui ont cocque par dehors, s'ils sont plantés en ceste maniere.

Noix,prunes & amandes grosses. Pour auoir grosses noix,prunes & amandes,prenés quatre noyaux des fruicts dessusdits,& les mettés en vn pot ou autre vaisseau plein de terre,ioignans l'vn l'autre le plus prés que vous pourrés:& tournés le pot le fond dessus,auquel fond faites vn pertuis, & les noyaux seront

contraints ietter leur germe à mont par iceluy pertuis, & par telle contrainte les quatre germes se colleront & incorporeront ensemble, tellement qu'ils ne feront qu'vn seul estoc de noyer, qui en son temps portera plus grosses noix que les autres de sa nature : Ou pour faire cela plus facilement, il faudroit apres le fruict formé oster du noyer, amandier, prunier, & semblables, tout le fruict plus menu & chetif qui s'y trouuera, & le suc de l'arbre s'addressera tout au surplus du fruict qui y aura esté laissé : lequel partant en sera plus nourri & plus gros, comme estant en luy employee toute la substance qui se fust addressee à celuy qui en a esté osté, s'il n'eust esté cueilli. Dont la raison est apparente en toute nourriture, soit de chose ayant ame ou inanimee, prunes, amandes, plus menues & chetifues, par ce que le suc de l'arbre se conuertit à la nourriture des autres fruicts plus gros: car la vertu de l'arbre distribuee à plusieurs, est moindre: & à peu, est plus copieuse.

Chesne ou autre arbre verd en tout temps

Pour faire qu'vn chesne ou autre arbre soit verd aussi bien en Hyuer comme en Esté, entez le sur vn tronc de chou.

Figues escrites.

Escriuez ce que voudrez à l'œil du figuier que voudrez enter, & les figues qui en viendront seront escrites.

Figuier ne perdant son fruict.

Le figuier ne perdra son fruict, si le tronc est frotté de meures : ou si durant que les Pleiades se monstrent, vous faictes fouïr à l'entour des fosses, & arrousez le pied de saumure & d'eau esgalement meslee.

Cerisier enté en laurier.

Le Cerisier portera fruict plaisant & de bonne odeur, & ne sera aucunement subiect à la rongeure des chenilles & vermisseaux, s'il est enté sur vn laurier.

Poires de rosette ou de muscade.

Le poirier que voudrez enter, portera poires de rosette ou muscade, si vous fendez la greffe que voulez enter, & mettez dans la fissure d'icelle vn grain de musc, ou vne feuille seiche de roses bien odorantes, & l'entez ainsi. Et en pourrez autant faire és autres arbres fruictiers, pour en auoir des fruicts parfumez & odorants : par ce mesme artifice, les roses sont faictes muscades, & les œillets ont l'odeur de cloux de girofle.

Il faut tenir pour reigle generalle, que ne la greffe fleurie, ne celle qui est chargee de fruict ne se doit enter.

Meures blanches

Si le Peuple blanc est enté sur le meurier, il portera meures blanches.

Cerises auancees.

Le cerisier portera cerises hastiues & auant le temps, si lon met chaux viue à ses racines : ou si lon les arrouse souuent d'eau chaude: lon dit aussi que si lon ente vigne noire sur vn cerisier, la vigne apportera raisins au Printemps, dequoy auons apporté la raison au commencement de ce chapitre.

Raisins au Printemps.

Entez Citronniers sur grenadiers ou sur meurier, le fruict en sera rouge.

Citrons rouges.

Si vous voulez transfigurer les fruicts de leur figure naturelle, en autres diuerses & artificielles, mettez lesdicts fruicts quand ils com-

mencebt à grossir entre deux moules de plastre ou de terre cuitte, où y ayt pourtraits taillez en diuerses sortes, & les liez doucement, le fruict au croistre en prendra la forme : mais ce pendant faudra donner air aux moules par petits trous : autrement le fruict se corromproit dedans. *Forme es fruicts telle que lon veut.*

L'ente qui se fait sur aulne ou chesne, produit vn arbre fort grand: mais s'il porte fruict, le fruict est de nulle saueur.

Pour faire pesches ou amandes escrites, apres que vous aurez mangé la pesche ou amande, mettez en tremper le noyau deux ou trois iours, puis l'ouurez doucement, & en tirez l'amende, & auec vne plume de cuyure, ou autrement, escriuez sur l'escorce de l'amande ce que voudrez, sans trop auant grauer, puis remettez l'amande dans son noyau, enueloppant iceluy noyau auec du papier ou parchemin, & le plantez ainsi, & le fruict qui en viendra sera escrit & graué. *Pesches ou amandes escrites.*

Pour faire pesches rouges, sept iours apres que vous auez planté le noyau de la pesche, retirez le de terre, & dans l'ouuerture de la coquille mettez y du vermillon, ou cinabre, puis le replantez : le mesme aduiendra si vous entez la grosse pesche sur le rosier rouge, ou sur l'amandier, ou sur le prunier de damas rouge : vous ferez aussi la pesche d'autre telle couleur que voudrez, si à la façon dessusdite vous mettez telle couleur, dont voudrez qu'elle soit, dans la cocque du noyau. *Pesches rouges.* *Pesches d'vne ou d'autre couleur.*

Pour empescher que les pesches ne viennent flestries & pourries, faut oster l'escorce du tronc du pescher, à fin qu'il en sorte quelque peu d'humeur, puis apres enduire la place auec mortier de paille. Percez le tronc du pescher par bas, & ostez la moëlle, & leans fichez vn tampon de saux ou de cormier, vous aurez pesches sans noyau. *Pesches non pourries.* *Pesches sans noyau.*

Les grenadiers apporteront beaucoup de fruict, si frottez le tronc de l'arbre auec pourpié & espurge pilez ensemble. *Grenadiers fertils.*

D'vn amandier dur & amer vous en ferez vn mol & doux, si descouurez le tronc iusques aux racines qui sont à la superficie de la terre, & les arrousez souuent quelques iours durant d'eau chaude auant qu'il iette sa fleur, & les amendes auparauant ameres en deuiendront douces. *Amandes ameres faites douces.*

Pour faire bon muscadet, prenez vn fil de fer, & le mettez en la plante d'vn sep qui soit taillé à trois yeux, & soit toute la moëlle tiree hors: & apres ce, emplissez ledit sep de noix muscades: & puis l'estouppez tellement que l'eau n'y puisse entrer : & les racines que ces trois yeux ietteront, seront muscaders. *Bon muscadet.*

La noix aura la cocque fort tendre, & le noyau fort espais, si lon met au pied & tronc du noyer & aux racines, des cendres. *Noix à tendre cocque.*

Pour faire noyer qui ne porte feuilles plustost qu'à la sainct Iean, & que au iour de la veille de ladite feste il iette feuilles & fruict ensemble, & en soit le fruict aussi tost meur & auancé que les autres: emplissez vn pot de noix vertes, cueillies ladite vigile sainct Iean, & fai- *Noyer sans fueilles ne fruict iusqu'à la S. Iean.*

tes vn trou au fond du pot, que l'eau se puisse vuider, & le mettez en terre au mesme iour de la veille sainct Iean. Plantez les iettons qui en sortiront, & vous trouuerez ce que dessus.

Ente de pesches. L'ente qui se fait de la greffe sur vn arbre symbolisant à la nature d'icelle greffe, est de plus belle venuë, pourtant plus beau fruict & de plus de duree, que quand ceste sympathie n'y est pas: voila comme c'est que la pesche s'ente mieux au prunier, & le persiguier en l'amandier, & y durent plus longuement.

Ente de persiguier. Prunes semblables à l'amande. Si l'œillet du persiguier & de l'amandier sont entez ensemble, le noyau du fruict qui en viendra, sera amande.

Le prunier enté en l'amandier, fait le fruict comme l'amande: & s'il est enté en noyer, l'escorce resemblera à la noix, & le dedans sera prune. Et s'il est enté en coingnier, il fera aussi fruict de diuerse façon selon le naturel d'iceluy coingnier.

Fruict sans fleurir. Entez la greffe du prunier ou autre arbre fruictier sur le figuier, vous aurez fruict qui viendra sans fleurir.

Pommes de blondurel. Entez greffes de pommier sur poirier d'angoisse, & en pommier de Richard, vous aurez pommes de blōdurel & de chastaignier: & pour en auoir iusques à la Toussaincts, les faut enter sur vn coingnier & autres arbres tardifs, & elles seront de garde iusques à deux ans.

Pommes de deux saueurs. Prenez deux greffes de pommier, l'vne aigre & l'autre douce, & les faites bien ioindre quand vous enterez, la pomme participera de l'vne & de l'autre saueur, ainsi qu'auons dit cy dessus.

Fruict tardif. Si quelque arbre apporte tardiuement son fruict, ou qu'il soit du tout sterile & sans fruict, au reste copieux en feuilles & en bois, fichez dedans sa maistresse racine ou bien au milieu de son tronc enuiron l'hyuer, vn coing de bois verd, l'annee suyuante il portera fruict. La raison de cela est que par le moien dudit coing la seue & substance qui s'esgaroit & employoit à produire feuilles, & ietter bois, se retirera & ira plus serue & plus contrainte, & se conuertira en fruict.

Cerises en tout temps. Vous aurez cerises en plusieurs arbres, qui seront bonnes à manger iusques à la Toussaincts, si vous entez le cerisier sur vn franc meurier, & sur vn saugier.

Nefsles douces. Si voulez que les fruicts de vos entes augmentent en bonté & excedent en goust ceux du naturel des greffes qu'enterez, premier qu'enter faites tremper vos greffes dans du miel destrempé d'eau rose ou d'eau de Nafe, tant qu'elles en soyent abbreuuees, & lutez bien par apres auec cire vierge, & autres choses propres à luter: par c'est artifice si vous entez neffliers en groseliers, & en franc meurier, & à l'enter mouillez la greffe en miel, vous aurez plustost & meilleur fruict.

Poires auancees, & poires tardiues. Entez poiriers de chastaignier & caliot sur groselier pour venir tost: & en aubespin pour venir tard, ou sur poirier d'angoisse.

Pommes rouges. Pour faire pommes rouges, faut arrouser l'arbre d'vrine, ou bien planter des rosiers pres des pommiers.

Les poires n'auront point de pierre, si au premier vous espierrez, esgraués dessous & à l'entour diligemment le lieu où sera planté le poirier, & assemblez par dessus de la terre criblee, puis l'arrousez soigneusement: & si le poirier est desia parcreu & deuenu arbre parfaict, il le faut descouurir iusques aux basses racines, & en oster toutes les pierres, & grauois dessous & à lentour, puis remettre la terre que vous en aurez tiree, qui soit criblee, & y adiouster du fien, & l'ayant ainsi couuert l'arrousez. *Poires sans pierre.*

La grenade viendra fort rouge, si vous arrousez le grenadier d'eau & de lexiue meslees ensemble. *Grenade rouge.*

La grenade aigre deuiendra douce, si enuironnés la racine du grenadier de fien de pourceau, & l'arrousés d'vrine d'homme. *Grenade douce.*

Entés la greffe du pescher sur vn coingnier, vous aurés pesches & coings ensemble: pareillement si vous entés sur le coingnier la greffe d'vn pescher. *Pesches & coings ensemble.*

La greffe d'vn amandier entee sur vn pescher, ou celle du pescher entee sur l'amandier fait auoir pesches & amandes, dont l'escorce & le noyau seront bons à manger. *Pesches & amandes ensemble.*

Pour auoir beau fruict à pepin, & plustost que nul autre enté sur vn mesme estoc, prenés branches de poirier ou pommiers, & au bout d'en bas faites y des petits trous, qui ne passent point tout outre: & soient distans de pleine paume, & à l'opposite l'vn de l'autre, puis mettés en trou vn ou deux grains de sel: puis couchés la branche en terre auec vn peu d'auoine, & en couppés du bout ainsi que lon fait d'vne greffe quand elle est entee. Si la branche prend & reuerdist, elle portera le fruict plus beau & plustost que nul autre. *Beau fruict à pepin.*

Pour auoir pommes rouges, plantés tout aupres du pommier rosiers rouges, ou meuriers. Ou bien fichés quelque pieu dans terre pres le pommier, & là aupres mettés vn vaisseau plein d'eau, sur lequel puissent frapper directement les rayons du Soleil de Midy, en sorte que la vapeur qui sortira de l'eau puisse reuerberer sur le fruict: ou bien dechaussés au Printemps le pommier, & l'arrousés par plusieurs fois d'vrine: & au bout de dix ou douze iours le rechaussés, & l'arrousés par interualles d'vrine. *Pommes rouges.*

Pour rendre les pommes douces, faut arrouser les racines du pommier auec vrine d'homme, en laquelle soient dissouts fien de cheure & lie de vin vieil. *Pommes douces.*

Pour auoir grosses cerises, faut souuent rongner le cerisier. *Grosses cerises.*

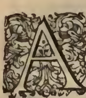
Pour auoir grande quantité de pommes, faut entourer le tronc du pommier de la hauteur d'vn pied par dessus terre, auec vne lame de plomb prinse d'vn tuyau d'vn esgout: & quand le pommier commencera à fleurir, faudra oster ceste bande de plomb. Lon pourra renouueler tous les ans ce bandage pour rendre le pommier fertile: lon peut aussi faire le semblable au poirier. *Pommier fertil.*

Arbre portant raisins, & son fruict naturel. Pour faire qu'vn arbre porte des raisins auec le fruict de son espece, mettez luy vn sep de vigne au pied, & percez l'arbre auec vne tariere tout outre, & par ceste perceure passerez ledit sep, tellement qu'il y ayt deux neuds entre le tronc, & ce qu'il y aura dudit sep dans vostre arbre : pellerez & osterez l'escorce dudit sep si long qu'il sera enclos dans l'arbre, à fin que la substance de l'arbre & du sep se puissent plus aisément ioindre ensemble : & estouppez tresbien les pertuis de ladire perceure d'vn costé & d'autre pour le danger de l'eau : & au bout de trois ans couppez le sep par derriere, ainsi vostre arbre portera raisins auec son fruict, & le tout procedera d'vne mesme tige.

Presses ou pesches pommes. Entez la greffe d'vn pommier sur vn pescher, & pareillement la greffe d'vn pescher ou pressier sur vn poirier, & au contraire, vous aurez vn fruict estrange, que nommerez Presses-pommes, ou pesches-pommes, & aussi des poires. Le pareil cas sera si vous entez, ainsi que dit est, la greffe d'vn poirier.

Du temps de planter, & façon de transplanter les arbres entez, gros & meindres. CHAP. XIX.

Temps de planter.



AVcuns disent qu'il est meilleur planter en l'equinoxe de la prime-vere, qui est enuiron l'onziesme iour de Mars, pource que l'arbre en prend terre plus promptement & germe, & en iette plustost, principalement en lieux froids. La plus part de nostre France plante & transplante les arbres deuant & apres Noël, auquel temps nous voyons en ceste ville de Paris tous les Mercredry & Samedy se faire vente de plusieurs sortes d'arbres toutesfois ceste saison ne me semble estre la meilleure pour les planter & transplanter, d'autant que les arbres ne veullent point estre baingnez ny mouillez, au pied lors qu'ils sont plantés : or le temps de deuant Noël & apres, que on appelle au mois mort, le plus souuent est pluuieux ainsi que nous auons obserué depuis dix ans : Et encor que ce temps là fust froid, comme lon dit communement, que trois sepmaines deuant & trois sepmaines apres le Noël regnent les grandes froidures, si le froid est si grand les racines des arbres transplantez & autres plants se gellent, principallement quand la terre à esté remuee de fraiz, ce qu'on congnoist sur tous aux vignes. Pour le mieux est de transplanter en Automne, d'autant qu'en Automne il y a cóme vne forme d'Esté, qu'on appelle l'Esté sainct Martin, & en ce temps il semble que les arbres veullent produire de nouueau, comme lon voit souuent des arbres fleurits audit téps, & parce les arbres s'enracinét plustost qu'en Hyuer, auquel temps rien ne proffite. Or s'il est ainsi que pour planter des arbres assez gros, on fait la fosse six mois auparauant, qui se fait à fin que la terre se corroye & renouuelle par l'air & chaleur, cóme sçauent trop

mieux les laboureurs, qui leuent leurs terres auant l'hyuer, & tout le long d'icelluy les laissent en garet, a plus forte raison vous trouuerez qu'il vaut mieux planter les arbres en Automne qu'en Hyuer. Quoy qu'en soit, en Automne on doit planter quinze iours auãt l'equinoxe, qui est enuiron l'onziesme de Nouembre: & en lieux hauts & secs lon plante de l'vne & en l'autre saison. Il fait bon planter & semer le premier iour du croissant, mais les 8.9.10.11.12.13.17. & 18.non. Si vous plantez en decours de Lune, l'arbre en sera de plus de proffit, & le fruict en viendra plustost: & tant plus vous approcherez l'issuë & fin de la Lune pour planter, tant plus l'arbre en sera de plus belle venuë, & plus fertil & fructifiant: & si vous plantez en croissant & Lune nouuelle, les arbres veritablement en prendront mieux, & en seront de plus de duree, foisonneront en racines, bois & feuilles, mais ils mettront plus à porter fruict. Si par necessité vous plantez en croissant, il faudra sur la fin de la Lune rongner les iettons que les arbres mettrõt, & ils porteront fruict comme les autres. Toutesfois ceste limitation des temps de Lune n'est si asseuree que la plante ne soit proffitable par tous les temps de la Lune, aussi bien qu'au croissant & Lune nouuelle.

On plante en Ianuier de plante qui ayt rais de iect taillé en biais, & de noyau, en lieu attrempé: & en lieu chaud lon y plante en Octobre, Nouembre, & Decembre.

Lon plante des arbres qui ont la racine grosse, en Octobre, Nouembre, & Decembre: mais les iettons ou branchettes se plantent en Mars, quand elles sont en seue.

Les arbres de grande moëlle, comme figuiers, francs meuriers, couldres, & semblables, se plantent sans racine, depuis la my-Septembre iusques à la Toussaincts.

Les autres arbres qu'on veut planter auec racine, doyuent estre plantez és Aduents de Noël, ou tantost apres.

Les gros arbres se transplantent de lieu en autre au mois de Nouembre: & les doit on escargoter & eslaguer en les etestant auant les transplanter: car ils en prennent mieux & reiettent par apres à grande puissance: & si en les arrachant ou transportant on leur escorche les racines, il faut enduire l'escorcheüre de bon fien ou de glaire auant les remettre en terre, & emmeubler bien la terre tout autour du trou où les voudrez replanter, à ce que leurs racines se puissent estendre & loger à gré sans estre pressees. *Gros arbres.*

Lon replante depuis la Toussaincts iusques en Mars, que les arbres entrent en seue: car la seue commençant à venir à mont, il ne faut desplacer l'arbre: & le plustost est le meilleur, c'est à sçauoir, aussi tost que les feuilles en sont tombees, qui est l'entree de l'hyuer: mais en lieux froids & aquatiques, lon attend en Ianuier & Feurier, & n'en faut rien faire quand il pleut, ou que la terre est fort mouillee: car elle se durciroit en mortier, dont les racines demeureroyent oppressees & suffoquees.

Ieunes entes. Les ieunes entes qu'auez faictes sur la bastardiere ou ailleurs, se doyuent replanter si tost que les greffes auront reprins sur la tranche du sauuageau, comme aucuns tiennent: toutesfois cela est hazardeux, n'ayant encores la greffe prins gueres d'habitude à la seue du sauuageau, lequel replanté deuient comme tout estonné & esgaré de sa nourriture, & flaistrit tant qu'il se soit ensaisiné de la nouuelle terre: mais si vous attendez que la greffe se soit esleuee en beau drageon, premier que replanter l'ente, vous euiterez le peril qui autrement en pourroit succeder.

Replanter arbres. Il faut replanter les arbres aussi tost qu'ils sont arrachez, si autre chose ne vous en retarde: mais si vous estes differé de ce faire, où par ce que vous les faites venir de loing, ou pour autre occasion, il faut si tost qu'ils seront arrachez leur emmanteler leurs racines de leur terre mere, feuilles fraisches, & de foirre, à ce que la pluye ne les eslaue & les gerce au seicher, & à fin aussi que le hasle, soit du vent, soit du Soleil, soit de la Lune, ne les desseiche, & ne leur emble l'humidité qui tient en estat leursdites racines, leur estant l'vne chose & l'autre fort dommageable, mais bien plus la pluye encores.

Les cerisiers aigres n'endurent le transplanter, car à bien grande peine les transplantez peuuent prendre scions, & principalement si on leur blesse la maistresse racine.

Auant que de transplanter les grands arbres, les faut soingneusement eslaguer, comme dit est: mais quant aux petits, il ne les faut aucunement etester, ny oster rameau aucun, s'ils n'ont la teste trop touffuë. Si voulez sçauoir la raison de ce: elle est telle. Si laissez la teste & la cime aux arbres quand ils sont quelque peu gros: ils poulseront en haut, & ne se nourriront en leurs racines, d'autant que l'air attire la nourriture des plantes, comme il est facile de congnoistre par exéple, que s'il vient quelque arbrisseau soubs vn grand arbre, ledit arbrisseau ne croistra si tost que s'il estoit à l'air & hors d'õbrage, & ayant la teste couppee il s'enracinera plustost que l'autre qui sera entier. Mais si l'arbre, que transplantez n'est que de la grosseur d'vn gros poulce, vous le laisserez en son entier, par ce que les ieunes plants s'enracinent plus aisemét, que ceux qui sont vieux & la raison y est euidémét congneuë.

Si les racines des arbres que voudréz replanter sont trop plus longues qu'il n'est requis, il les faudra espointer en biaisant, selon le contenu du trou où les voudrez loger: car par ce moyen elles ne seront rebouchees des bords dudit trou, & attireront plus abondamment l'humeur de la terre pour la nourriture de l'arbre.

Quand tu replanteras l'arbre, il te faut entourer ses racines de terre bien grasse, & te donner garde que la terre herbeuse que tu auras osté de la fosse où tu le replanteras, ne renchee sur lesdites racines: car il y auroit danger qu'elles n'en fussent par trop eschauffees, ou que repullulant lesdites herbes, la nourriture de l'arbre en fust amoindrie. S'il aduient que la terre que tu auras osté de la fosse soit pleine de vers,

qui pourroyent offenser les racines, mesle parmy cendres de lexiue. Apres que les racines auront prins pied, pietonne la terre le plus fort qu'il sera possible, ou auec vne batte foule-la, puis l'arrouse si elle est seiche & aride, autrement non.

Du lieu & solage en general. CHAP. XX.

LE principal poinct de la production & esleuement des arbres, est de leur donner terre & air conuenable, d'autant que ce les anime & assaisonne, & est le vray subiect de leur nourriture.

Et quant est de la terre, celle est sur toutes recommandable qui est friable, temperee en froidure & chaleur, humide & grasse par mediocrité : car celle qui excede en l'vne ou l'autre chose n'est conuenable à aucun arbre fruictier. Ceste reigle est pour l'vniuersel de l'arbre fructifier: mais au particulier des especes d'iceluy est tout congnu, que chacun arbre demande son tertoir particulier, duquel il puisse tirer vn aliment propre & familier pour soy, comme dit Theophraste: mesmes les vns demandent position & situation differentes aux autres. Parquoy les arbres qui requierent la fraischeur d'arrachepied, proffitent communément plus és vallees qu'en lieux hauts, tant par ce que leur siege n'est si espuisé d'humidité, que si c'estoit en heurt: que par ce que l'humidité d'amont s'escoule & esgoute aual, soit de pluye, soit de source qu'elle vienne.

Aux lieux aquatiques il ne faut pas trop profondement creuser le trou & fosse où voudrez planter l'arbre: mais és lieux secs faut planter vn peu plus profondement: & ne faut ia trop y recombler les fossés, à fin que la pluye les puisse arrouser.

Ce qu'on tient communément qu'és bonnes terres viennent les bons fruicts, s'entend pour la bonté naïfue, dont le fruict est naturellement doué, & non pour les façons de la main de l'homme qui y appartiennent. Car quelque perfection de bonté naturelle que le fruict ayt en soy, si & la main & le iugement de l'homme à labourer & tenir net, & à deliurer l'arbre, à essorer & assaisonner le fruict pour le rendre en sa deuë cueillette, y defaillent, le fruict tombera en grand dechet de sa bonté & de son goust, & ne sera de bonne garde: ains faussera la reigle commune dessusdite.

Auisez de replanter vos arbres en aussi bonne terre, ou meilleure que celle dont vous les auez arrachez, prenant garde aux autres particularitez au surplus, selon que la nature d'vn chacun d'iceux requiert.

Et si possible est, replantez les en pareil aspect & solage, auquel ils estoyent de leur premiere naissance: & pour n'y faillir, auant que les arracher, marquez en l'escorce d'iceux l'endroit qui estoit tourné au Soleil, & au replanter l'enuisagez de mesme. Vray est que ceste ceremonie n'est tousiours obseruee pour les raisons qu'auons dict cy dessus.

Item, plantez les de lieu primeroge, en lieu tardif: & de lieu tardif en lieu chaud.

La pluspart des arbres aiment le Soleil de Midy, & estre assis à l'abry du vent d'aual, qui leur est fort contraire, principalement aux amandiers, abricotiers, meuriers, figuiers & grenadiers sur tout au vent de Galerne qu'on appelle Neroest, parce qu'il est aspre & bruslant fort dangereux à toute sorte de plantes, voire aux fruicts de quel que qualité qu'ils soyent principallement quand ils sont en fleur, à cause qu'il vient du costé de la mer participant aussi du Nort qui est fort aspre, non toutesfois si dangereux que Galerne, & dit on que ce vent souffle vne fois l'annee, principallement au Printemps, qui gaste les fleurs principallement de la vigne. *Vnde versus. Va tibi Galerna per quem fit clausa taberna.* Au contraire les chastaigniers, cerisiers aigres, coingniers & pruniers ne se guermentent du froid, ny de trop grande chaleur.

Aux lieux aquatiques communément les arbres viennent & croissent grands, & ont beaucoup de feuilles & de fruicts: mais ils ne sont point de grand' saueur, couleur, n'aussi de garde. Vray est qu'ils portent communément fruict la mesme annee qu'ils seront plantez, s'ils sont accoustumez de porter.

Les arbres se doyuent planter plus espais en lieux verteux.

Si vous voulez planter en lieu froid, & que neantmoins l'arbre ne soit endommagé du froid, vous le deuez planter en l'abry du vent de Bize, & du costé de Midy.

DV LIEV ET TEMPS AVQVEL CHACVN *arbre fruictier aime semé, planté, & enté en particulier, & premierement de l'Amandier.*

CHAPITRE XXI.

Amandier. AMANDIER ayme les lieux chauds regardans vers le Midy ou le Leuant, ou l'air qui au moins soit moderé: comme sur quelques coustaux, ou lieux prochains des monts: secs & aucunement groueteux & graueleux, pierreux ou marneux: esquels lieux estant planté non seulement il fleurist fort, & a foison de fleurs, mais aussi porte grande quantité d'amendes seiches, dures & de bon goust. Au contraire s'il est planté en terre humide & aquatique, & en lieu froid, il n'est ny de belle venuë, ny bien fructifiant, ny de duree. Le temps propre à le planter est depuis le solstice d'hyuer, qui est l'onziesme de Decembre, iusques à la fin dudit mois, ou peu apres: car estant ceste piece d'arbre primeraine & hastiue à bourgeonner, s'il estoit planté au Printemps il pourroit marcher sur le temps de l'annee, qui ne seroit propre à luy maintenir sa fleur. Si vous le voulez faire venir de

cocque,

cocque, & s'il le faut ainsi dire, de semence, il faut que ce soit en Ianuier, & par tout Feurier és lieux & endroits temperez: ou en Octobre iusques par tout le mois de Nouembre és lieux chauds. Et pour le faire ainsi venir de son fruict, il faut prendre des amandes nouuelles, grosses, de cocque blanche, bien poreuse & rare, & les mettre tremper par l'espace de douze heures en eau miellee, ou bouchet: apres ce, les enfouïr dans terre quatre doigts profond, le bout aigu en bas, & par apres les arrouser deux ou trois fois le mois, ainsi que le temps se portera sec ou humide, les sarfouant deux fois le mois. Il vient aussi de reiettons & de bouture, pourueu que la bouture soit prise du sommet de l'arbre, & bien mouëlleuse, & saine d'escorce, taillee sous neud. Et quand est d'en faire ente, il faut attendre pour ce faire le temps d'Automne: car, comme dit est, cest arbre est deuancier & auantcoureur: & si vous attendez le Printemps, vous l'entamerez en la pleine boutee de sa fleur. Et pour choisir les greffes de bonne prinse, faut les prendre au haut & couppeau de l'arbre, non pas au milieu d'iceluy, ny plus bas: lesquelles greffes vous pouuez enter en escusson & en fente, & sur sa mesme espece, sur pescher & prunier: vray est que l'amandier enté n'est de telle venue, si fructifiant que celuy qui est planté. *Amandier proffitable.*

Le bon mesnager doit planter & faire venir quantité de cest arbre, veu qu'il n'y a grand frais à l'entretenir, ny garder le fruict, plustost de grand proffit, & de moins de dommage que tout autre, veu que sous iceluy le bled y croist fort beau & gaillard, ayant l'amandier peu de feuilles, & icelles fort menues.

L'amandier sterile sera rendu fertile & fructifiant, si lon descouure ses racines en hyuer, ou bien si lon perce vne partie de son tronc rez de terre & passe lon dans le trou vn coing de chesne, en l'arrousant par dessus d'vrine humaine. *Amandier sterile.*

Vous ferez deuenir douces les amandes ameres, si vous mettez à l'entour des racines de l'amandier fien & vrine de pourceau, puis iettez force terre par dessus, & y faites cela tous les ans: ou si vous percez le tronc de l'arbre, & y mettez vn coing de bois trempé en miel: ou si, comme disent Pline & Theophraste, vous percez d'oultre en oultre son tronc par bas, & laissez escouler l'humeur: De douces vous les rendrez ameres, si laissez broutter au bestail les premiers tendrons.

L'amandier sera exempt du degast de tous brouillarts, si auant qu'il fleurisse on luy met petits grauois aux racines, & quand il commencecera à fleurir si on les oste, *Amandier hors de brouillarts.*

Vous aurez amendes escrites, si vous cassez la cocque de l'amende bien subtilement, sans faire tort au noyau, sur lequel ayant escrit ce qu'il vous semblera bon, enueloppez la cocque & noyau auec papier, & ainsi la plantez bien couuerte de bouë & fien de pourceau. *Amandes escrites.*

La cueillette des amendes se fait quand leur escorce est esbaaillee par la force du Soleil: & les ayant gaulees si vous les escorcez du tout, *Cueillette d'amandes.*

& les lauez en saumeure, elles deuiendront blanches, & se garderont long temps, moyennant qu'auant que vous les mettiez en leur garde elles soyent desseichees au Soleil.

Leur escorce s'ostera facilement, si vous les estendez sur la paille.

Garde. Le lieu pour les bien garder doit estre sec, soit coffre ou armoire, ou grenier : & si c'est en grand amas que les vouliez garder, il faut que ce soit en lieu aëté & descouuert au vent de Nord, non exposé à celuy de Bize.

Ebrieté. L'amande amere a vertu de resister à ebrieté, comme tesmoigne Plutarque d'vn Medecin, lequel beuuoit à tous venans sans s'enyurer, ayant premierement mangé cinq ou six amandes ameres : vray est qu'elle fait mourir les poules & poulets si ils en mangent. L'amande amere pistee & frottee ou appliquee sur le front & tempes, appaise la douleur de teste, & fait dormir, principalement si on y mesle eau de verbenaca.

Pulmonique. L'vsage d'amandes douces est bon pour ceux qui sont empeschez de viscositez en la gorge, pulmoniques, graueleux, & qui ont difficulté d'vriner, mesmement pour restaurer les forces & rendre capables les personnes au ieu d'amour. La gomme de l'amandier arreste *Crachemens de sang.* subitement les crachements de sang.

L'vsage iournel demonstre combien est proffitable ce fruict, duquel on se sert tout le long de l'annee aux laicts d'amandes, potages, toutes, marsepains, & autres semblables delicatesses.

❡ *Peschier, Abricotier, Pressier Mericoton, Pauie, & Alberge.*

CHAP. XXII.

Pescher. LE Pescher est planté de son noyau, le fichant deux doigts dedans terre, la pointe d'iceluy contremont: il s'aime en lieu sablonneux, areneux, sec, & où le Soleil ayt pleine puissance: mais en lieux froids, moites & venteux il meurt incontinét si on ne le defend de telles iniures. Faut planter le noyau ayant le bout aigu renuersé dans terre, & apres qu'il sera en terre le houër, amender & luy remuer sa terre, au pied pour le moins trois fois l'an : luy donner du fien & terroir gras, & fort menu vn peu auant que l'hyuer vienne, & sur tout du fumier des porcheries, qui le fait deuenir gros plus que toute autre sorte d'amendement: par ce moyen aurez pesches bonnes, grosses, & remplies de chair : faut aussi le sarcler souuent : puis quand il aura deux ans, le transplanter & le mettre dans sa fosse en long tout ainsi qu'on en vse à l'endroit de la vigne, laissant sortir & s'auancer sur terre vn seul rameau, lequel serue de tronc & de tige : ainsi il sera de longue duree, à cause du bon nombre des racines qu'il aura, luy seruant de fondement & nourriture : mais faut coupper la plus longue branche qui soit droite sur toutes les autres : Ce qu'encore on deuroit obseruer à l'endroit de tous arbres fruictiers, lors qu'on les re-

plante, car c'est celle qui les empesche de porter du fruict en abondance. Il ne se doit enter qu'en soy-mesme pour estre excellent: combien que pour le faire durer plus long temps, d'autant qu'il enuieillist bien tost, est bon l'enter sur vn amandier amer, ou prunier de damas, ou coingnier, non autrement qu'en escusson ou en fleuteau.

Doit estre arrousé au soir en temps de chaleur, d'eau fresche, & quelquefois de l'eau meslee auec lie de vin, principalement quand lon s'apperçoit qu'il fletrist & commence à decheoir: mesmement pour le garentir lors qu'il est en danger de faillir & se seicher, faut l'essarter, & en oster tous les rameaux, tout ainsi qu'on fait aux saules, quand on les eteste & couppe: car ils en deuiennēt gaillards, & autāt ramez que auparauant: faut aussi l'appuyer de quelque perche ou saule, d'autāt que ses racines sont fort tenues, tendres, & ne rampant pas beaucoup dans terre, aussi nous voyons que le pescher enuieillist & dechet incontinent.

Le fruict est diuers, tant en couleur, saueur, que substance, quelle diuersité prouient la plus part du terroir, & principalement de la culture: Qu'ainsi soit, les peschers plantez ou entez és vignes, produisent pesches de meilleur goust, & de substance plus solide: Le pescher enté sur vn meurier, produit pesches qui ont la chair rougeastre: Le pescher enté sur vn noyer, produit pesches qui ont l'escorce semblable à la noix desquelles l'arbre est petit, ayant la feuille d'amandier, & la fleur rougeastre: vray est que tel arbre peut croistre tel de soymesme, ainsi que nous en voyons vne infinité en France: Le pescher enté sur vn amandier, produit pesches qui ont le noiau semblable à l'amande, & l'escorce auec la chair à la pesche.

Autant en peut-on dire des Abricotiers, appellez des Latins, *Precocia*, ou *Armeniaca*, Pressiers, Mericotons, Pauies, & Alberges, qui sont especes d'arbres symbolisans auec la pesche: lesquels tous sont fort tendres à la gelee, principalement l'Abricotier enté, & ne durent que la demie vie du pescher: ils sont tous subiects d'estre gastez du froid, neiges, gelees & brouillarts qui suruiennent apres qu'ils ont fleuri: ains pour les preseruer de tels assauts, sera bon les enter sur le coingnier, ou sur amandier: tous produiront des gros fruicts, si alors qu'ils fleurissent on les arrouse de laict de cheure. Des singularitez du pescher, voyez cy deuant au chapitre dixneufiesme de ce liure, *Abricotier.*

Les fleurs de pescher sont souueraines contre la melancholie, & contre les vers, si on fait syrops de sept ou huict infusions d'icelles, pour en prendre à ieun: La gomme de pescher est donnee auec heureuse yssue aux crachements de sang, auec eau de plantain, ou de pourpié: aux tous & difficultez d'haleine auec hydromel, ou decoction de pas d'asne: aux graueleux & calculeux auec iust de raiforts, ou de critron, ou vin blanc le poids de deux drachmes: Ses feuilles pistees & appliquees sur le ventre, font mourir les vers: le iust d'icelles, instillé dans l'oreille faict le pareil: Ses noyaux mangez, appaisent les tranchees: mangez au nombre de six ou sept à l'entree du past, empeschent *Melancholie.* *Vers.*

l'yurongnerie: pistez & cuits en vinaigne en forme de boillie, puis frottez, empeschent la cheute du poil: pistez & reduits en forme d'euulsion auec eau de verbeuaca, frottez au front & tempes, appaisent la douleur de teste: leur huile faicte par expression appaise la douleur d'oreilles, en clysteres la douleur colique, & iliaque.

Qui sera soigneux de sa senté, ne doit vser de ces fruicts que le moins qu'il pourra, encores plustost à ieun qu'autrement: par ce qu'ils se corrompent facilement dans l'estomach: sur tout ne les faut manger trempez en vin, d'autant que le vin ne les corrige, comme aucuns pensent, plustost fait que leur mauuais suc penetre plus soudain, & plus facilement dans les veines: Les meilleures pesches sont estimees celles de Corbeil, qui ont la chair seiche & solide, rougeastres, ne tenans aucunement au noyau: Les Romains faisoyẽt grand cas des pesses qu'ils appelloyent *Persica duracina*, comme aussi font les Bretons: Les moins dangereux, moins faciles à se corrompre, & plus plaisants, sont les Abricots, lesquels aussi aucuns n'ont mis au nombre des especes des peschers, mais des pruniers, tant à raison de leur odeur gracieux & innocence, que aussi interieurement & exterieurement resemblent plus à la prune qu'à la pesche: L'huile exprimee de leur noyau proffite merueilleusement aux hemoroides, aux tumeurs des vlceres, & aux empeschements de la langue, & aux douleurs d'oreilles.

Noisiller & Coudre. CHAP. XXIII.

Noisillers.



Es Coudres appellez Noisillers, ou Noisetiers, du fruict plus menu qu'ils portẽt, ou Auellanier du fruict plus gros, viennent en tout air, & en toute terre, mais sur tout ils aiment lieu maigre, sablonneux & humide, pres des eaux, ou és lieux qu'on arrouse, à cause que cela leur aide, tant pour la production abondante de leur fruict, que pour leur duree: ioint qu'ils en germent & poussent tellement en racines qu'on en peut replãter ailleurs tant que l'on veut. Quand on les seme, on les doit mettre deux doigts dans terre, mais ils viennent mieux de plante ayant racine, & de ietton taillé en biais, qui ayt du bois vieil & du nouueau, comme nous auons dit au sixieme chapitre. On les plante en Octobre & Nouembre, en lieu chaud & attrempé, ou en Feurier & Mars, & est le meilleur y laisser aucuns rameaux quand on les plante, que de les planter d'vne verge simple, car ils en portent plus de fruict. Faut tous les ans au renouueau les bescher pres le pied & à l'entour, & leur oster les reiettons sans y en laisser que trois ou quatre verges pour plant & touffe, & icelles bien nettes en hauteur, n'y laissant branche ny rameaux à trois ou quatre brasses du sommet. Parquoy si on les emonde & esbranche souuent, ils en viendront plus droits, plus vnis & hautains, & produiront meilleur & plus beau fruict: autrement si on les neglige, ils tournent du tout leur nourriture

Bestes venimeuses.

riture en bois & en feuilles sans fruict. Leur fruict est appellé Noisette, ou noix auellaine. L'auellaine des païs chauds, où tels arbres sont appellés auellaniers, est plus ronde & plus charnue que la noisette Françoise, & est fruict merueilleusement aisé à seicher & iaunir : mais si la voulez garder fraische & blanche presque toute l'annee, enfermez la dans vn pot de terre & l'enterrez. Ainsi gardee elle n'apporte tant de nuisance comme autrement : car elle apporte de son naturel & douleurs sombres de teste & inflammations d'estomach. Ie ne sçay par quelle obseruation de nos ancestres ce dire a esté fait commun & populaire, que l'annee qui foisonne en noisettes, foisonne pareillement en mariage. Tant le noisetier que son fruict ont vne certaine antipathie aux bestes venimeuses : car si on pend vne trochee de noisettes en quelque par de la maison, nul scorpion, ny autre beste venimeuse y pourra entrer, & s'enfuira incontinent. Les gens rustiques ont aussi obserué de tout temps, que le serpent, lesard, ou autre beste venimeuse meurt incontinent des qu'elle aura esté frappee d'vn rameau, ou gaule ou verge de coudre. Ce qui n'est esmerueillable, d'autant que son noyau auec figues & rue mangé, resiste au venin & morsure des bestes venimeuses. La meilleure noisette ou auellaine est celle qui à la cocque rougeastre, & qui se casse à peine : Sa cocque crue puluerisee subtilement beuë auec eau de chardon benedic guarist la pluresie en son commencement : beuë à la quantité de deux drachmes auec vin vermiel arreste le flux de ventre & fleurs blanches: vray est que pour le flux de ventre & fleurs blanches, la partie rougeastre du noyau qui adhere à la cocque interieure est beaucoup plus singuliere : La nourriture est beaucoup meilleure de l'auellaine que de la noix, pour estre plus dense & moins grasse. *Auellaine. Auellanier.*

Cerisier, Guinier, Merisier, & Heaumier.

CHAP. XXIIII.

CERISIERS, comme aussi Guiniers, Heaumes, & Merisiers sont especes d'arbres symbolizans en plusieurs choses : car ils aimét venir en assiette froide & humide, à tout le moins qui soit moitoyéne entre le chaud & froid : car d'air chaud ils ne le peuuent souffrir que mal à peine. Ils ne veulent point de fien pour la mesme cause, car le fien les eschauffe, ce qui est leur contraire: à ceste cause ne les faut loger en terre fumee. Toutesfois moyennát que le fien ne soit par trop chaud, ne leur pourroit nuire d'estre fientez, non plus que, comme dirons tantost, d'auoir de la chaux à leur pied pour auancer leur fruict : vray est que si tu les fientes tous les ans, tu n'auras longue duree d'iceux. Plustost demandent que leurs racines soyent enuironnees de petites branchettes & brisseures de leurs scions detranchees par petits lopins de leurs branchettes, desquels ils se resiouissent & proffitent grandement au lieu de fien. On peut enfouir le *Cerisiers. Guiniers, Merisiers.*

noyau, ou les planter de bouture pres des costaux & montagnes, soit en haut ou bas lieu, en Octobre, Nouembre, Decembre, Ianuier: on les ente en Nouembre, ou, selon Palladius, depuis le douzieme iour de Decembre, iusques au premier de Feurier. Le meilleur est les enter en Feurier & en Mars: combien que ce soit la meilleure incision & tranche de tous arbres qui font gomme, quand la gomme n'est pas encore venue, ou quelle cesse de bouter. Au demeurant, les cerisiers ne proffitent iamais tant n'estans que plantez, comme s'ils sont entez. ils aiment d'estre esmondez souuent de leurs branches seiches, & des scions qui leur croissent à l'entour du pied: & se delectent aussi estre logez en trous & fosses creuses, & estre souuent beschez:& si lon veut auancer & haster leur fruict, faut leur mettre de la chaux au pied, ou arrouser souuent d'eau chaude leurs racines:mais tel fruict est abastardi tenant bien peu de sa bonté naturelle, ainsi que nous experimentons par les cerises hastiues que les Poicteuins nous enuoyent par des cheuaux coursiers.

Ils peuuent estre entez en pruniers, cormiers, & plus proffitablement sur leur espece: de façon que les cerisiers doux entez en cerisiers aigres, portent cerises plus molles que celles qui viennent de cerisiers doux entez en cerisiers doux. Les cerises viennent plus belles sur les petits arbres,& en plus grande abondance que sur les grands & hauts esleuez.Parquoy qui enteroit des greffes des bas cerisiers sur les grands il causeroit,& plus grande quantité de fruict,& plus grosses les cerises, telles que sont les Agriottes ou Piugarreaux, pour auoir plus de grands rameaux que n'ont ceux qui sont comme trainans par terre: mesmement si les entant on met le bouton & œil du greffe en bas,les rameaux en sortant se comporteront de la mesme sorte:Les Cœurs & Agriottes peuuent estre entees sur les guiniers communs, & pour le mieux sur les sauuages que sur les domestiques.

Faut donc recongnoistre huict sortes de cerises, qui naissent és cerisiers: à sçauoir celles qui sont vrayement cerises, ayant la queuë fort courte,la pomme ronde, rougeastre, charneuse, succulente, aigre, le noyau doux:cerises sauuages,qui sont fort peu charneuses rougeastres du costé que regardent le Soleil, blanchastres de l'autre costé, le noyau tenant à la chair: cerises noirastres, qui ont le suc si noir que les mains & leures en sont teinctes: Merises,qui sont d'vn goust aucunement amer, dont aussi ont le nom:Guynnes,ainsi dictes à raison que leur premiere source est venuë de Guyenne: longues, plusieurs tenans à vne queuë,fort douces:Piugarreau,qui sont grosses, blanchastres, ayant la chair dure, douce & adherente au noyau, cœurs, qui sont semblables à vn cœur humain,tant exterieuremẽt qu'en leur noyau,aucuns les appellent cerises heaumees,& leur arbre vn heaumier, principalement au païs d'Anjou: Agriottes,qui meurissent toutes les dernieres,sont aigres, & endurent estre portees loing,sont celles qui sont propres à confire.

Des singularitez du cerisier & de la cerise, voyez au dixneufiesme

chapitre de ce liure, à sçauoir comme la cerise n'aura point de noyau.

Si le cerisier est offensé de fourmis, luy faut frotter le tronc auec ius de pourpier, s'il a par trop d'humeur, luy faut faire vn trou en sa maistresse racine.

Les cerises tant soyent elles belles, sont de peu de nourriture, engendrẽt humeurs mauuaises en l'estomach, & des vers au corps, telles sont principalement les Cœurs. Les cerises aigres-douces, sont delicates, bonnes à confire auec succre, tant pour les sais que pour les malades. Les merises sont bonnes creuës, mais meilleures seiches & en sauces, pastez & tartelages. Les cerises douces en cela principalement sont recõmandables, qu'elles laschent le ventre comme les aigres endurcissent, rafraichissent, & temperẽt la chaleur de cholere. La gomme du cerisier beuë auec vin blanc, rõp le calcul tant des reins que de la vessie. L'eau distillee à petit feu de cerises fraischement cueillies, prise par la bouche enuiron demie once, deliure de l'accez du haut mal, chose experimentee de plusieurs auec issuë heureuse, ainsi que Manard asseure.

Cerises belles

Cerises douces.

Calcul.

Haut mal.

Coingnier. CHAP. XXV.

LE Coingnier tant domestique que sauuage, & du domestique tant le masle que femelle coingnier, desire lieu froid & principalement qui soit humide, encor qu'en ayons veu venir en lieu assez exposé au Soleil, comme à Conflans lieu de monsieur de Ville-roy pres Paris, non toutesfois gueres esloingné de la riuiere. Et tant ceste espece d'arbre desire d'estre accompagnee d'humidité, que si le temps se porte sec, il luy faut suppleer ce defaut par souuent l'arrouser, & si par defaut de terroir humide & aquatique, il est planté en terre seiche, pierreuse, ou argilleuse, fraudra souuent le secourir d'eau-mesme, le surfouër & labourer au pied, à ce que l'esgail de la nuict penettre iusques aux racines, pour en auoir bon fruict & copieux. Quand on le plante auec la racine, il vient si bien que le second an il porte fruict, & n'en porte pas si tost quand on le plante de branches. Il demande estre planté durant le croissant de la Lune és mois de Feurier ou Nouembre. Cest arbre est si commode pour enter les autres arbres, qu'iceux entez en sont de plus longue duree, & en portent fruicts plus delicats, que s'ils estoient entez sur arbres de mesme espece. Son fruict doit estre cueilli au mois d'Octobre, quand la bruine viẽt, & que le fruict tire sur la couleur d'or, car c'est signe qu'il est meur, & ce faut faire en temps clair & serain, & en decours de Lune, puis le faut demousser de son coton, & l'arranger au Soleil sur des clayes.

Si le coingnier monstre quelque apparence d'estre malade, le faut arrouser de lie d'huile meslee auec eau esgalement, ou bien de chaux viue & croye trẽpee auec eau. Vous ferez prendre aux coings telle figure que voudrez, si vous les faites croistre dans des pourtraits de bois ou de terre cuicte. Quant est de leur garde, nous en parlerons cy apres.

Coings de diuerses couleurs.

Le coingnier domestique & cultiué és iardins porte deux sortes de

fruict, l'vn masle, qui est appellé pomme de Coing, l'autre femelle, qui est nommé Coingnasse, en cela different, par ce que le masle est plus menu, plus ridé, plus odorant, plus sec, plus doré, que la coingnasse: Le coing sauuage est fort odorant, mais d'vne chair fort dure. Si vous entez vn coingnier masle sur vne coingnasse, ou vne coingnasse sur vn masle coingnier, vous aurez des coings tẽdres, & qui pourront estre mangez tout cruds, là où les autres ne se peuuent manger que cuicts.

Venin. L'odeur du coing est contraire aux venins & poisons, mesme le coing mangé conforte l'estomach, arreste le flux de ventre, & apporte bonne halaine aux personnes. A raison dequoy le sage Solon (comme recite Plutarque) commandoit non seulement à l'espousee, mais aussi aux femmes mariees qu'elles n'allassẽt iamais coucher auec leurs maris qu'elles n'eussent mangé premierement de la chair de coings. Et toutesfois la femme grosse quand elle approche pres de sa deliurance ne doit vser de coings, combien que si pendant sa grossesse elle en vse, elle portera vn bel enfant.

Flux de ventre. Lon fait vne confection de coings appellee Cotignac, souueraine pour le flux de ventre, qui est ainsi preparee, comme dirons au chapitre quarantecinquiesme, à l'exemple de laquelle nous en pourrons preparer vne qui aura vertu laxatiue en ceste sorte.

Prenez des coings, nettoyez-les de leurs pepins: mettez les en quartiers sans les peler. Faites-les cuire exactement en eau, passez-les par vn linge net, & exprimez diligẽmẽt, puis faites-les encores cuire auec succre, & ce pendant adioutez vne suffisante quantité de rheubarbe mise en poudre. Ce cotignac purge fort promptement en confortant l'estomach & le foye. Au lieu de la rheubarbe lon pourra mettre autre laxatif, comme sené, agaric, & autre tel: Le cotignac de Lion est composé auec la scammonee. *Cotignac laxatif.*

Orange, Poncille, Citron, Limon, Pomme d'Adam. CHAP. XXVI.



ORANGER, Poncille, Limon, desirent estre exposez au vent du Sud ou Sudouest: car touchez de tels vents, qui sont chauds & humides, ils deuiennent plus abondans en suc, plus colorez & plus gros, qui est la cause que les costes de mer enuisagees desdits vents, abondent en plante, duree, & fertilité de tels arbres: Car les autres tournees au Nord ou Nordest n'y sont si propres. Aucuns dressent des pepinieres desdites especes d'arbres, les semans en Mars: Ils veulent aussi dire qu'ils viennent de bouture fichee dans petits rayons, ou enculee dans des paniers: & qu'on en greffe & ente sur tige assez pres de la racine, & ce en Auril & en May: qu'on les peut aussi enter en escusson ou hypolichinier es mois d'Esté, mettans leurs pepins dans vn pot ou panier pres de l'arbre où les voulez hypolichinier: mais la plus certaine instruction & reiglement touchant ces arbres, est celle qu'auons descrit au second liure, auquel nous

vous renuoyons: Le pommier d'Adam doit estre prisé beaucoup des plus excellens iardiniers, non pour son fruict, qui à la verité est plus beau que de proffit, d'autant que n'est guere bon à manger crud ny pour confire, seulement propre pour lauer les mains, ou porter en main: mais pour receuoir, ainsi qu'auons dit au second liure, l'enture des citronniers, orangers, limonniers, & poncilles, qui proffitent merueilleusement sur c'est arbre, & produit bien tost le fruict gros & beau principalement l'oranger: nous auons parlé au second liure de la differance des oranges, citrons melons, poncilles, à quoy nous adiousterons que le poncile est de fort bon odeur, mais d'vn goust douceastre & fade: C'est pourquoy lon mange sa chair & son escorce auec du sel ou du succre, ou auec sel & vinaigre: que le limon est en ce different du citron, d'autant que le limõ est moindre de couleur, tirant sur le verd, ayant des eminences haut & bas, semblabes à des mammelles. *Pommier d'Adam.*

Quant aux põmes d'Adam elles sont rondes, deux ou troisfois aussi grosses que les orenges, ont l'escorce pas beaucoup espoisse, cresse, inegale, auec plusieurs fissures assez apparentes en forme de morsure de dents, aucuns pensent que le nom leur est imposé pour auoir esté la pomme qu'Adã mordit au iardin terrestre: elles ont le goust quasi semblable aux limons, non toutesfois si plaisant: Si la couppez par la moitié, la saulpoudrez de soulphre subtilement puluerisé, puis la faites cuire sous les cendres, & frottez vn corps, ou partie du corps, grateleuse, vous guarirez la gratelle. *Pommes d'Adam.*

Figuier. CHAP. XXVII.

DEs Figuiers il y en a des blancs, des incarnats, des roussastres, des pasles, des verts: il y en a de noirs: il y en a qui portent auant que le froid soit venu, autres qui portent plus tard: & de tous ceux-cy les vns portent le fruict petit, par expres les blancs: les autres le fruict gros & bien ventru, par expres les noirs, desquels il y a vne espece qui porte les figues longues presque non ventrues, lesquelles n'approchent en bonté aux figues ventrues & plus courtes. Tout figuier aime l'air & païs chaud, le terroir sec & groueteux, si bien qu'il ne laisse de venir & porter excellent fruict parmi le tas de menues pierres, pourueu qu'il ayt grand fond de terre pour aualer & espandre ses racines à l'aise: Tel arbre, comme plusieurs autres, est porpre és païs chauds, mais és regions froides, qui en voudra esleuer, il faut qu'il prenne de ceux dont le fructifier deuance la saison froide de l'annee: qu'il l'ammentele en hyuer, qu'il le chausse de terron ou de fien de bœuf, ou d'asne bien pourri, autrement n'en pourroit tirer du plaisir. Cest arbre est si moëlleux & son fruict si humide, que si vous l'arrousez, les figues n'en seront de garde: mais le pouuez sarfouër & fouïr au pied pour donner entree à l'esgail de la nuict: & luy oster le bois mort & pourri, sans le laisser *Figuier.*

accroupir en l'arbre, car autremēt le fruit seroit de nulle saueur.

La plante des figuiers, qui est de branche ou de iettons nouueaux est faicte en Octobre & Nouembre, en air chaud & trempé: & en Feurier, Mars, Auril, en lieu froid: toutesfois les Geneuois plantent branche du figuier, par tout le mois d'Aoust, chargee de fruict & de feuilles.

Enter figuiers. Quant à en faire ente, il peut estre enté en Auril tant en tronc qu'en escorce. On dit que le figuier planté emmy la vigne ne luy faict point d'ennuy : ce qui est aucunement vray: par ce qu'il y a sympathie du raisin à la figue, & mesme le bois des deux est plein de grosse moëlle, & les raisins secs (qu'on appelle en Languedoc Passerille du mot Latin *Vua passa*) estans enueloppés dans des feuilles de figuier, non seulement s'y conseruent naturellemēt bien, ains aussi en amendant en goust & en odeur : & aucunement faux: par ce que le figuier brancheoye tant & boute feuilles si larges, que son ombrage endommage la vigne : Il y a bien des figuiers nains en mode de peschers, desquels peschiers aussi le fruict est symbolizant au raisin, si bien que la pesche destranchee dans vin vermeil en est plus souëfue au goust : lesquelz ne peuuent faire que bien peu d'ennuy à la vigne estans emmy icelle: mais celuy qui n'entremeslera les seps d'aucun arbre, quel qu'il soit, aisera trop mieux la vigne, que celuy qui fera autrement.

Si desirez auoir des figuiers nains, & qui puissent estre nourris en pots de terre à vos fenestres, pour estre veuz pour plaisir, couppez au printemps vn reietton du figuier auant qu'il bouronne, tordez luy le sommet auec la main, plantez-le dans terre le sommet dedans, & la partie couppee dehors, il iettera plusieurs petits rameaux tout autour du pot, qui porteront figues plaisantes, l'arbre demeurāt tousiours basset: vous aurez figues hastiues si vous arrousez le figuier d'huile, & de fien de pigeon, & au contraire tardiues, si vous ostez les premiers germes estants ia aussi gros que febues.

Le figuier tāt plus vieil il est, tant plus est il fertile, il est fort subiect à estre rongé de vermine, & pour le deliurer de cest inconuenient, faut planter pres luy quelque oignon. Ou bien pour faire mourir ceste vermine, faut y espandre chaux viue, ou vieille vrine, ou lie d'huile. Il ne perdra son fruict si l'on frotte son tronc auec ius de meures, ou si on l'emplastre auec croye rouge estant pleine Lune, ou si lon pend à ses branches figues folles. Au surplus les figues viendront inscriptes & ornees de telle figure que lon voudra, si quand on ente le figuier, lon escrit à l'œil du figuier telle figure que lon veut que les figues rapportent : combien que sans vser de ceste curiosité, la nature se ioue en ce fruict, de sorte qu'elle y en taille vne infinité de figures & chiquetures plaisantes à voir, qui est le signe de la bonté de la figue : car comme elle est bien grasse, l'abondance du suc contraint la peau à se creuasser & deschirer en mille figures. C'est chose esmerueillable que encores que le fruict du figuier soit fort doux, ses feuilles ce neantmoins sont piquantes & fort ameres, mesmement son bois buslé rend vne fumee fort a-

Plutarque.

cre, & duquel la cendre faict vne lexiue qui est fort detersiue & forte à merueille, à cause de son acrimonie : comme si le figuier ayant enuoyé tout ce qu'il auoit de douceur à son fruict, il en demeuroit tout despourueu: C'est aussi chose esmerueillable, que le figuier n'est subiect au coup de tonnerre.

Nous auons experimenté plusieurs fois, que si vous faictes tremper toute nuict deux ou trois figues en eau de vie, telles figues mangees au matin guarissent la courte halaine: le laict de figuier instillé dans l'oreille y fait mourir les vers : les feuilles de figuier frottees irritent les hemoroides. Voyez plus amplement du figuier & des figues au second liure.

Pommier. CHAP. XXVIII.

POmmier, qui est l'arbre le plus requis & precieux de tous, pour cela appellé d'Homere l'arbre au beau fruict, vient en tout air, & par ce qu'il aime auoir l'interieur de son bois moiteux & suant, il le faut loger en terre grasse, noire & humide : parquoy s'il est planté en terre sablonneuse & argilleuse, on luy doit aider par arrouser & bon amendement, auec fien & terroir menu sur l'Automme. Il s'entretient à souhait és montagnes où il a l'humeur fraische qu'il recherche, mais il faut qu'il y soit assis au regard de Midy: Lon en fait pepiniere & semence, mais s'il n'est par apres transplanté & enté, il n'est pas de telle excellence. Il proffite quelque peu d'auantage, quand il est planté de branche ou de reiettons, mais le fruit en est tardif, & de peu de valeur: le meilleur est de l'enter sur pommiers sauuages, pruniers, poiriers, peschiers, perfiguiers, coingniers, & principalement sur poiriers, dont prouiennent pommes dites pommes poires, qui est vne meslange de deux especes de fruicts: comme quand il est enté sur coingniers, il produit pommes dites de paradis, quasi enuoyees du Ciel pour la delicatesse de leur cotte, & pour leur grande douceur, & sont vne espece de pommiers nains, ainsi deuenus à cause du maistre estoc qui est du coingnier, qui est de petite stature. Le pommier demande estre besché deux fois, le premier an principalement, & ne luy chaut de fiens, toutesfois que le fien & la cendre le font mieux profiter, principalement le fien de brebis, ou pour moins de frais, la poussiere qu'on recueille en esté par les chemins. Luy faut souuentesfois eslaguer les branches qui s'entrelassent & entrecroissent sur les autres, car il est trop foisonnant en bois, lequel estant ainsi peuplé & entreuesché le rend mousseux, moins fertil & fructifiant. Il est fort subiect à estre rongé & gasté de fourmis & de petis vers, mais on l'en deliurera, si lon plante pres de luy vn oignon marin, que les latins appellent *Scilla*, ou si lon met à ses racines fien de pourceau meslé auec vrine humaine, par ce que le pommier se resiouïst bien fort d'estre arrousé d'urine. Et à fin qu'il soit copieux en son fruict, auant

Pommier.

qu'il commence à fleurir, entourez luy le tronc & liez luy d'vne piece de plomb prise de quelque egout, & l'ostez des qu'il commencera à fleurir. S'il semble estre malade, arrousez-le soingneusement auec vrine, & mettez à ses racines fien d'asne trempé en eau. Mesmes si voulez auoir pommes douces, mettez à ses racines fien de cheure dissout en vrine d'homme. Si voulez auoir pommes rouges, entez le pommier sur vn meurier noir. Si le pommier ne porte son fruict iusques à maturité, entourez le tronc du pommier depuis la racine d'vn grand pied par haut, auec vn cercle de plomb auant qu'il commence à ietter ses fleurs, & quand ses pommes commenceront à grossir, ostez luy ce cercle.

Cueillette. La cueillette des pommes se doit faire alors que la Lune est pleine, en temps serain, enuiron la nostre Dame de Septembre, auec la main sans perche: tant par ce que le fruict en seroit meurdri, qu'aussi les branches neufues en seroyent froissees, & se despouilleroit à ce moyen le pommier de son bois noueau, qui causeroit la perdition de l'arbre. Voyez la maniere de les cueillir au chapitre prochain du Poirier: quant à la garde, elle sera telle que dirons cy apres.

Vous degelerez les pommes gelees, & leur rendrez leur bonté naturelle, si vous les faites tremper en eau froide.

Il y a des pommes sauuages, que lon appelle Estranguillons, à raison qu'elles sont fort reuesches au manger, seruans de pasture aux pourceaux. De telles pommes lon fera du verius si on les presure en pressoir

Vinaigre. de cidre, ou si on les escache sous la meule du verius.

Lon en fait aussi vinaigre en ceste sorte: Faut mettre par monceaux ces pommes, & les laisser despecees par l'espace de trois iours, puis les ietter dans vn tonneau auec suffisante quantité d'eau de pluye, ou de fontaine: apres estoupper le vaisseau, & les laisser là l'espace de trente iours, sans y toucher. Au bout duquel temps en tirerez le vinaigre, & y remettrez autant d'eau qu'on aura tiré de vinaigre. Lon fait aussi auec telles pommes vne sorte de boisson que les Picards appellent piquette, dont ils se seruent au lieu de vin.

Des autres sortes de pommes lon en fait vin, qui est appellé cidre, comme nous dirons cy apres.

La pomme iettee dans vn tonneau plein de vin, si elle nage, demon-

Vin pur, vin meslé. stre que le vin est pur: si elle va au fond, donne tesmoignage qu'il y à de l'eau en vin.

Il y a infinies sortes & autant de noms de pommes prouenues tant de la nature sans ouurage de l'homme, que de l'artifice d'iceluy, n'estāt les races d'icelles, en chacune desquelles se trouue quelque qualité par-

Pōme de court pendu. ticuliere, dont les autres ne participent: mais la meilleure de toutes est la pomme de court-pendu, laquelle est marquee de taueleures, de sa-

Parfums. ueur & odeur excellente sur toutes autres. Et tant est recommandable l'odeur, que pour faire parfums odorans en temps de pestilence, nous ne trouuons rien meilleur que l'escorce d'icelle pomme mise sur les

charbons. La pomme de court-pendu a encores en soy vne vertu & proprieté plus signalee: car estāt vuidee de ses pepins, & au lieu d'iceux remplie de fin encens, puis reiointe & bien serree, & cuitte sous les cendres chaudes sans estre bruslee, apporte vn dernier remede à ceux qui ont la pluresie, leur estant dõnee à manger: les pommes douces proffitent merueilleusement aux affections melancholiques, & sur tout à la pleuresie: car si vous faites cuire vne pomme douce sous les cendres, & que la saupoudriez auec ius de regalisse, amydon & succre, puis la baillez à manger soir & matin deux heures auant le past au pleuretique vous luy apporterez vne aide singuliere. *Pleuresie.*

Poirier. CHAP. XXIX. *Poirier.*

LE Poirier, le plus requis & precieux apres le pommier, entre tous les arbres fruictiers, se reigle en mainte sorte selon le pommier, encore que le bois & le fruict de l'vn soit plus ferme que celuy de l'autre: & que le poirier produise son fruict tardiuement, & non plustost que sur la fin de l'Automne, estans ia les grandes chaleurs toutes passees: ce neantmoins vous luy donnerez mesme terroir qu'au pommier: & és quatre ou cinq premieres annees de sa venue vous le deschausserez au pied peu auant Noël, le descouurant iusques aux racines, lesquelles vous esbarberez auec la serpette: & en la fin de Ianuier le recouurirez de sa terre mere meslee de bon terron, luy tenant de là en auant son siege bien sarclé, le pied net, & la tige bien eslaguee iusques aux mains, & par tout soingneusement esmoussee & eschenillee, le labourant au pied de deux en deux ans au commencement de l'hyuer: car le fruict que le poirier ainsi entretenu portera, en sera & plus beau, & plus sauoureux, & de meilleure garde. Le poirier qui est planté en terre maigre, seiche, croyeuse ou grouëtteuse est de chetiue venue, portant fruict menu, aspre, & coustumierement pierreux. On en fait semence en pepiniere, ainsi que dit est du pommier, mais l'attente en est merueilleusement longue, & presque excedant l'aage de l'homme: car il met trop plus à venir que le pommier. Il vient aussi de bouture bien choisie: & qui le veut ainsi faire venir, il faut qu'il le plante en Septembre, & Octobre, en païs chaud: en païs froid en Feurier & Mars: & en païs temperé il peut ce faire en quelqu'vn desdits deux temps qu'on voudra: mais le poirier plus certain & plus prompt à donner contentement de soy, est celuy qui est enté sur sauuageau ainsi curieusement entretenu que dit est, mesme si vous le remuez de place trois ans apres, luy donnant assiette profonde & large en terre bien meuble. Il peut aussi estre enté en peschier, coingnier & amãdier, mais en soy mesme il vaut mieux, car il en est plus franc: il est congnu par essay que le poirier enté sur meurier produit poires rouges: & s'il aduient que le poirier produise fruict pierreux, il le faudra deschausser, & respendre sur ses racines tous les iours, quinze

& pour bien estre endité aux bonnes greffes, il faut l'addresser à celles qui sont yssans du millieu du Nefflier, & non de la sommité : & faut que l'ente en soit faict en fente,& en poupee, non en escusson, pource que la maigreur de l'escorce ne les pourroit nourir suffisamment.

Si vous l'entez sur vn coingnier, le fruict en sera fort beau, dont la raison est toute apparente, par ce que la tige, qui accueille la greffe & la nourrit,est de son naturel portant gros fruicts:encor sera il plus beau sans comparaison, si vous l'entez sur espine vinette,auec laquelle a vne familiarité & amitié incroiable,aussi le fruict qui en est produit est plus beau & plus copieux: Il se peut aussi commodement enter sur toutes sortes d'espines, luy estant spineux : Si vous entez le nefflier sur vn arbre qui ne soit point de son espece, la neffle n'aura aucun, ou peu, ou bien petits noyaux. Si les vers assaillent le Nefflier, faut arrouser son tronc de vinaigre, ou espandre par dessus cendres.

Noyaux de nesfles. Calcul.

Lon tient pour asseuré que la chair, & principalement les petits noyaux de neffles à part, ou ensemble deseichez & mis en poudre, & beus auec vin blanc, où auront bouilli racines de persil, rompent & comminuent le calcul, tant des reins que de la vessie. Voyez au second liure, chapitre des Raues,touchant ce remede. Lon peut faire cataplasme de neffles seiches, cloux de girofles, coral blanc & rouge, noix muscade, le tout incorporé ensemble auec iust de roses, pour appliquer sur le ventre aux grands flux de ventre, & sur la poictrine aux cracnements de sang.

Meurier. CHAP. XXXI.

Meurier.

MEVRIER est vne espece d'arbre, qui a le bois ferme, & les feuilles & fruict fresles, lequel tout le dernier des arbres boutonne, apres que le froid est passé, à raison de quoy est appellé sage, & ne iette ses feuilles que tous les autres arbres ne soient chargez de feuillage, si dauenture vous ne luy auanciez son boutonnement par luy donner du fien frais durant la nouuelle Lune de Feurier. Or cest arbre est de deux especes, l'vn blanc, pour les meures blanches, l'autre noir, pour les meures noires ou rouges qu'il porte: lesquels encores qu'ils se ressemblent en ce que tous deux produisent leurs feuilles plus tard que pas vn des autres arbres, toutesfois sont dissemblables en fleur,feuilles, & autres cōsiderations. Car le noir non seulement porte son fruict beaucoup plus beau, plus sauoureux, plus abondant en liqueur que le blanc: mais encore il a le tronc plus gros,la feuille plus grande & dure:estant planté prend auec plus grande difficulté,& demeure plus long temps à croistre & à deuenir grand: ains ne se faut esbahir si le nombre en est si petit, pour n'estre apte cest arbre à estre planté par plantes & scions, & à estre prouigné sous terre auec sa mere souche, ainsi qu'on vse aux blancs, lesquels croissent en nōbre infini par tout, tant plantez de iettons & prouignez,que semez.

Tant l'vn que l'autre aiment l'air chaud, pour le moins temperé, la terre grasse & bien amendee de fien, & de labeur au pied, d'estre esmoussez, & sur tout bien eschenillez, & tenus nets de bois mort. On les plante, principalement les blancs, ou de racine & retetton, ou de boutture, & ce en Octobre & Nouembre, tout ainsi que le figuier. En les plantant il leur faut donner fosses hautes & bien larges, & les couurir de terre entremeslee de cendres : peuuent estre entez sur chastaignier ou pommier, ou poirier sauuage, ou cormier, ou orme, ou peuplier blanc (lors porteront meures blanches) & ce en fente, & sur figuier en escusson: peuuent aussi estre entez sur eux mesmes, & l'vn sur l'autre, comme blanc meurier sur le blanc, & le noir sur le noir, & ce principalement à tuyau: en quelque sorte que soyent entez, faut choisir des greffes d'assez bonne grosseur, prinses des arbres meuriers qui portent le fruict plein de graines & de bonne semence. Seroit labeur & peine perdue en ces païs froids en faire pepiniere & les semer : car outre qu'il y a peu de meures qui ont semence, encores ne portent elles arbre ny fruict qui gueres vaille. Quoy qu'en soit, en quelque lieu que tu les plantes, entes, ou semes, que soit loing des maisons, à fin que l'infinie multitude des mousches, qui s'y assemblent le fruict estant meur, ne faschent les habitans, mais en tel lieu que les poules les puissent manger lors qu'elles tombent, à cause que ceste viande les engraisse fort & soustient.

Ente de meurier.

Il germe le dernier de tous les arbres, comme auons dit, mais en recompense il vient incontinent à maturité.

Le meurier a esté de tout temps arbre fort requis & de grand proffit és contrees où les draps de soye sont faits, comme à Lucques, Gennes, Almerie, Grenade Avignon, & puis nagueres à Tours, & autres lieux : parce que les petits vers produisans la soye, sont esleuez des feuilles de cest arbre: lesquelles à ceste fin sont soingneusement recherchees par ceux qui font mestier de tirer de la soye en toison : dont est aduenu qu'on voit en maint lieu aux enuirons desdites villes de grãdes meurieres en forme de petites ailes de forests: Lesdites meurieres plantees en ordre proportionné & à la ligne, curieusement entretenues & solicitees par ceux qui en sont les seigneurs: dont ils retirent grands deniers, vendant la feuille par chacun an, pour l'effect que dit est : car quand au fruict ils n'y font pas grand acquest, par ce que le meurier ne veut qu'on le desnue de ses feuilles, autrement il ne portera fruict qui vaille.

Le bois de meurier est propre pour faire arches, fourches, cercles, & autres tels ouurages qui se plient : aussi on s'en sert és Nauires & Basteaux.

Les meures se doyuent manger auant toutes autres viandes, mesme sans pain ou bien peu, d'autant que meslees auec autres viandes les font corrompre : vray est qu'elles rafraischissent, & humectent beaucoup, laschent aussi le ventre.

Les

Les meures mises dans vn vaisseau de voirre bien estouppé,& couuertes de leur ius, se gardent longuement.

Le ius de meures à demy meures, meslé auec miel rosat, est vn remede singulier pour les inflammations de bouche & gosier, pour les dents pourries, & genciues vlcerees. *Diamoron.*

Auant-pescher. CHAP. XXXII.

L'Auant-pescher est vne espece de peschier, portant fruict plus menu, & qui deuance en naissance & maturité celuy du pescher, dont ledit nom luy est donné, autrement appellé pesche de Troyes, de fort bon goust & nullement mal-faisant:en tout le surplus il est semblable au peschier, hayant tant l'vn que l'autre les lieux froids & exposez au vent:ne recherchant autre fumier que de leurs feuilles mesmes, & se contentans d'estre plantez à trois ou quatre doigts de profond dans terre:& si tant est qu'ils soyent en accez du vent,il leur faut esleuer vne muraille, ou planter d'autres arbres en front, qui facent teste au vent & le rompent. L'auant-peschier aime telle terre que le prunier, & vient de noyau ou de plante:lon le plante en Octobre, ou Nouembre,ou en Ianuier & Feurier. On l'ente tresbien en luy-mesme,ou en prunier,persiguier & amandier: & en temps sec on le doit bescher & souuent arrouser:semblable culture il demande que le pescher. Voyez cy dessus au chapitre du Pescher. *Auant-pescher.*

Si vous remplissez bien foulé vne fiole de voirre ou vn pot de terre,de feuilles recentes d'auant-pescher,ou de pescher,puis l'estouppez & lutez bien,si que humeur aucun n'y puisse penetrer, & le mettez vn pied ou deux dans terre pres d'vn ruisseau, ou bien dans vn tas de fumier de cheuaux par l'espace d'vn mois:puis espreignez lesdites fleurs auec vne presse, vous en tirerez vne huile singuliere pour temperer la furie des fieures, en frottant les pouls de chasque bras, les tempes, & l'espine du dos du febricitant,auant que l'accez le prenne. *Huile de fleurs d'auant pescher.*

Noyer. CHAP. XXXIII.

LE Noyer est vne espece d'arbre assez vulgaire en toutes parts, & congnnë, portant tel nom pour la nuisance qu'il apporte aux autres qui luy sont voisins, aux lieux où il est planté, & aux personnes, voire mesmes aux bestes: d'autant qu'on voit par experience que si vn homme s'endort dessous, il en releuera auec vne grande pesanteur de teste, & si estourdy que presque il ne se peut remuer: voire est si maligne son ombre que rien de beau n'y peut proffiter dessous, & qu'aussi ce sont les racines estans de merueilleuse estenduë,qui empeschét tout le terroir où cest arbre est assis & planté.Par ainsi ne doiuent estre plãtez és champs labourables,& sur tout en ceux qui sont les plus gras & *Noyer.*

fertils,plustost vers le Septentrion sur le bord des chemins,ou ailleurs, où il n'y a point d'autres fruicts qui puissent receuoir dommage de cest arbre. Cest arbre est en maintes choses cōparable au laboureur: car il n'a besoing de grand appareil pour s'entretenir, souffre & tolere l'iniure de ceux qui l'oppriment, leur dōne neantmoins de son bien auec sa perte, il foisonne & sous terre & dessus, & ne produit fueille, fruict, cocque, ne entredeux d'icelle, dont on ne puisse tirer proffit: Il est vtile & proffitable tant de iour que de nuict, ainsi que sera declaré cy apres en chacune de ses particularitez. Il aime sur tout le terroir gras, friable, meuble, & à vn mot dire, terroir fromenteux: le laboureur aussi s'aime en tel terroir: mais le Noyer ne refuse aucun air ny terre aucune, car il est merueilleusement souffrant. Pour le planter faut choisir de celles noix & noyers qui portent abondance de fruict, qui sont subtiles de cocque, blanches, pleines & grosses. Et pour le faire venir on peut ou enfouïr des noix la pointe aual, ou plāter des reiettons de belle venue, & ce en Nouembre iusques par tout Decembre és contrees chaudes, & en Feurier & Mars és pays froidureux, & en quelles des deux saisons vous voudrez és pays temperez. Mais il faut obseruer que les voulans faire venir de noix audit temps de Nouembre iusques par tout Decembre, il faut que la noix, que voudrez pour cest effect enterrer, soit de l'annee, belle de cocque, bien saine, & bien seiche: & si c'est esdits mois de Feurier iusques par tout Mars, il faut, comme est l'opinion d'aucuns, que la noix ayt trempé quatre ou cinq iours auparauant en vrine d'enfant, ou bien comme i'estime en laict de vache: car le Noyer qui en leuera, portera des noix si peu greuant ny au manger ny en huile, que si c'estoit d'amandes douces.

Plāter noyer.

Transplanter noyer.

Si vous voulez que cest arbre vienne beau, & plus foisonnant en noix de bon goust, il le faut transplanter ains qu'il se soit empaié du tout de la terre où il est venu, soit d'ente ou autrement: & en le transplantant aucuns ne trouuent bon qu'on esbarbe ses racines, ainsi que en tels cas on vse és autres arbres: mais d'autant qu'il prend pied & vigueur de ses maistresses racines, lesquelles allegees de tels surcroists se rendent plus puissantes, plus penetrantes dans terre, & humenț à plus grands traicts l'humeur d'icelle, ie serois d'aduis qu'en le transplantant (ce qui se doit faire lors qu'il n'est que de deux ou trois ans) on luy oste pour ce coup ces exuberances de racines, qu'on peut à bon droit appeller bastardes. Car quant à espointer les mesmes maistresses racines, faire le faut pour leur ouurir la bouche pour mieux succer l'humeur & le laict, s'il le faut ainsi dire, de la nouuelle nourrisse que leur donnez: pour le regard des trous & fosses où les remuerez, il les faut creuser en grande profondeur & largeur, & les ameubler tout à l'entour, & laisser de trente à quarante pieds d'interualle entre lesdites fosses, à fin qu'ils puissent estendre leurs branches: lesquelles courent & occupent grande espace à l'entour, & s'ils estoyent plus pres l'vn de l'autre, leurs branches s'entrepousseroyent, là où ils deman-

Fosses à planter ou transplāter noyer.

dent auoir les costez francs. Voyla pourquoy il est expedient les planter sur les lisieres des terres frontoyans aux chemins: car par ce moyen ce grand entour de leurs branches ne nuist aux terres ensemencees qu'à demy, & par ce moyen le mirouër de la desblee de l'annee ne sera guere esloingné du laboureur: lequel tient pour certain presage de grand' despouille de froument, la fertilité & abondance du fruict de Noyer. De ranger vn arbre d'autre espece parmy eux, il n'est non plus vtile que de heriter vn petit compagnon entre deux grãds Seigneurs: car les noyers, qui sont naturellement grands mineurs auec leurs grãdes racines, luy iront oster sa nourriture iusques dans la fosse, & les couurans par en haut luy osteront & le Soleil & la liberté de l'air aussi: mais par ce que les choses de ce monde sont ainsi composees, qu'il n'est aucune qui n'ayt quelque aduersaire, il ne faut loger le noyer soit au plantet ou transplanter aupres du Chesne, ny mesme le mettre en la fosse où vn Chesne aura esté planté autresfois: par ce que ces deux arbres ont vne haine naturelle l'vn à l'autre, & ne peuuent compatir ensemble.

Presage de fertilité par le noyer.

Noyers doyuent estre seuls.

Chesne ennemy du noyer.

On ente le noyer en Feurier en luy mesme: & en prunier en vn tronc fendu, combien que le noyer ne proffite pas beaucoup d'estre enté ailleurs qu'en soy mesme, par ce qu'il abhorre la compagnie de tous autres arbres: On le doit bescher à l'entour, à fin que pour l'herbe il ne vienne creux: On le doit transplanter en lieux secs & chauds au mois d'Octobre quand les feuilles sont cheutes, & encor mieux en Nouembre: & en lieux froids en Feurier & en Mars, & en lieux temperez en chacun de ces temps.

Ente du noyer.

C'est vne chose admirable de cest arbre, que tant plus il est battu tous les ans, de tant l'annee suyuant il porte du fruict en plus grande abondance, & que ses rameaux sont pressez & rompus: à raison dequoy les bons mesnagers sont diligents à chastrer & essarter les rameaux de tel arbre, & y font encores de grandes & diuerses incisions auec le fer au tronc & tige d'iceluy.

Noyer battu fertil.

Si à son tronc ou à ses racines vous espandez souuent des cendres, la noix en aura la cocque plus tendre, & le noyau plus fragile. Il croistra plus beau & bien tost portera fruict, si vous fichez dans son tronc iusques à la moëlle vn clou de cuyure, ou vn coing de bois. Il ne perdra point son fruict si vous pendez à quelques vnes de ses branches, ou luy liez à l'entour racines de bouillon blanc, ou drappeau de fustaine deschiré & pris d'vn fumier.

Cocques de noix tendres.

Les noix viendront sans cocque, si vous cassez la noix sans briser ou froisser le noyau, puis enueloppez ledit noyau dans laine ou feuilles fresches de vigne, & ainsi l'enterrez. Si le noyer vous fasche pour la nuisance qu'il peut apporter à ses arbres voisins, vous le ferez seicher & mourir incontinent, si vous fichez dans sa racine vn clou bien chaud, ou vn coing de meurte, ou mettez à ses racines febues, ou vn linge trempé és fleurs des femmes.

Noix sans cocque.

La cueillette de noix. La cueillette de noix ſe doit faire quand elles commencent à de ſeſpouiller de leurs eſcorces: non pour les ſerrer ſi toſt qu'elles ſeront cueillies, car il les conuient faire ſeicher au Soleil auparauant.

Proffits du noyer. Les proffits que le noyer rend à ſon maiſtre ſont infinis:car il luy donne dequoy faire confiture excellente, prenant ſes noix enuiron la ſainct Iean: il luy donne du bois pour ſa cuiſine,l'eſmondant du bois *Bois.* mort, dont il eſt aſſez ſouuent chargé:mais à coupper ce bois mort il faut ſe prendre garde de ne le coupper en rond, par ce que c'eſt donner ouuerture & entree à la pluye, & à l'eſgail qui y prend aſſiette, & par traict de temps le pourrit iuſques au cœur:ains le faut coupper en biais,& en talus,à ce que la pluye & l'eſgail ne ſ'y atreſtent:Il luy don- *Eſcorce.* ne l'eſcorce vtile aux choſes cy apres declarees:il luy donne la cocque *Cocque.* dont eſt faicte la bonne cendre:il luy donne le noyau,& pour ſa table *Noyau.* & pour ſa cuiſine, & pour la lampe: Encor du marc d'iceluy noyau on fait ou de la chandelle au païs où l'huile de noix a grand cours, comme en Mirebalois & aux enuirons: Il luy donne l'entre-deux & *Cartilage du noyau.* cartilage dudit noyau, laquelle ſeichee à l'ombre des que le cerneau eſt faict, & puis miſe en poudre & beuë auec deux doigts de bon vin vermeil,appaiſe incontinét la douleur colique:voire meſmes le fruict qu'il donne, eſtant deuenu de rebut comme la noix vieille & toute moiſie, ne laiſſe pourtant de bien ſeruir: car ſi vous la bruſlez legere- *Noix vielle.* ment, ou auec vn fer chaud l'eſpraignez tout doucement l'huile qui en ſortira eſt ſinguliere pour oſter les meurtriſſeures qui ſont faictes d'vn coup orbe donné, ſoit aux yeux, ſoit ailleurs, au viſage, ou autre partie du corps: la noix vieille ſert auſſi à d'autres choſes que dirons *Bois de noyer* incontinent. Le bois du noyer eſt bon & gentil à eſtre mis en œuure, à faire de beaux ouurages à cauſe qu'il eſt liſſé & poly de ſon propre naturel.

Les petits germes des noyers,que les Latins appellent *Iuli*, & qui apparoiſſent en Mars,deſeichés,puis pulueriſez,& beus auec vin blanc le poids d'vn eſcu, proffitent infiniment aux ſtrangulations de matrice.L'huile de noix beuë à la quantité de cinq ou ſix onces guarir la colique: ſi vous meſlez quelque peu de chaux parmy huile de noix, ſera vn liniment fort ſingulier pour les tumeurs & contractions des nerfs: l'huile vieille de noix guarit la teigne.

Eſcorces de noix. Si vous pilez les eſcorces vertes de noix, & les iettez en eau, puis eſpandez ceſte eau ſur terre, il en ſortira vne grande quantité de vers, proffitable pour les peſcheurs:Si vous faites bouillir dans vn chauderon ſes eſcorces,lors qu'elles ſont cheutes de l'arbre pour ſ'eſtre eſcloſes d'elles meſmes, & de ceſte eau frottez quelque bois blanc que ce ſoit,il deuiendra de couleur de noyer,meſme en deuiendra plus beau.

Eſcorce de noyer. Aucuns font tremper eſcorces de racines de noyer en vinaigre, puis les appliquent ſur les poignets de ceux qui ont la fieure. Cela attire toute la chaleur de fieure:mais enleue la peau du poignet.

Mithridat. Lon fait vn mithridat ſouuerain contre la peſte,comme nous auons

dit au chapitre de la rhue, auec deux vieilles noix trois figues, & vingt feuilles de rhue, & vn grain de sel.

La noix enfermee dans vn poulet ou chappon que lon fait cuire, est cause que le poulet ou chappon en est plustost cuit. *Cuire chappon.*

L'eau distillee de noix non encores meures, & cueillies enuiron la sainct Iean, est singuliere pour chasser les fieures tierces, si on en boit enuiron quatre ou cinq doigts. *Fieures tierces.*

La noix tant fraiche que seiche, moins toutesfois la seiche, est de difficile digestion, fait douleur de teste, & nuit à la toux & courte haleine : par ce en faut vser sobrement.

Faites tremper des noix toutes entieres auec leur coquille & escorce en eau suffisante, iusques à tant que leur coquille soit bien remollie & humectee, & que leur noyau se puisse despouiller facilement de la membrane qui les couure, à la façon des noix vertes: ce fait prenez les noyaux ainsi despouillez, laissez les tremper dedans vn pot bien couuert en fort bonne eau de vie : baillez deux iours apres, deux ou trois de ces noyaux entiers à la femme qui ne peut auoir ses mois, l'espace de huict ou dix iours auant le temps accoustumé de ses mois, au matin apres auoir esté purgee au parauant : ce remede n'a son second pour prouoquer les mois arrestez: chose experimentee.

Quant est de la garde & confiture, nous en parlerons en son lieu.

Si le iour mesme qu'aurez esté mors de chien, duquel soyez en doute s'il est enragé, vous mettrez sur la morsure vne vieille noix bien broyee, puis l'ostez & la iettez à vne poulle ou coq affamé, si elle la mange & ne meurt point, c'est signe que le chien qui a mors, n'est enragé: mais si elle meurt, c'est signe qu'il estoit enragé: & pour ceste cause il faut dans trois iours pourueoir à la maladie. *Morsure de chien enragé.*

Oliuier. CHAP. XXXIIII.

L'Oliuier est vne espece d'arbre pour la plus part petit, tousu & rond : car il y en a aussi de grands de branches, espars & mal ordonnez : & les vns & les autres se contentent de petit fond de terre, car ils viennét en plusieurs endroits sur la motte tenuë assise sur rocher, & sur la terre costoyee de pres quelque gros grés : voila comme l'oliuier se habitue par tout, quelque mal aisé que soit le lieu, pour ueu qu'il ayt l'air chaud, & le vent de Leuant & de Midy à commandement. Qui luy voudroit precisement attribuer tel terroir que la vigne demande, il pourroit errer en maint endroit : car l'oliuier n'est pas de si grand respect à estre logé qu'est la vigne, & se contente de trop moins que la vigne ne fait. Si vous luy donnez bon fond de terre grasse auec le Soleil & vents que demande d'ailleurs, ne faites doute qu'il ne face comme l'Espagnol, lequel se passe à si peu que rien, quand il n'a dequoy mieux : & ne laisse pourtant de faire seruice : & addresse où il puisse refaire son nez, ou il se gorge autant bien que le *Espagnol.*

plus gourmand Limosin qu'on sçauroit finer. Ainsi l'oliuier empieté de bon fond de terre se paist & fructifie à l'auenant. Quant à luy donner le regard du Nord, luy estāt situé en costau ou colline és contrees chaudes, & le regard vers le Midy és contrees froides, ce ne sont que peines sans grands fondement: car il ne faut pas faire estat des oliuiers és pays froids, & és pays naturellement chauds, il n'y a point de chois ne de rebut de regards quant à cest arbre.

Planter oliuier. L'oliuier se perpetue de luy mesme par les iettons qu'il met hors de son pied, qu'en aucuns païs appellent Estaque: car estans arrachez sans offense, & plantez ailleurs, ils parcroissent assez tost: & pour leur preparer belle venuë, il leur faut creuser les fosses, où loger les voudrez, vn an auparauant en profondeur de quatre pieds: & si ne pouuez auoir des trous preparez des ledit temps, & soyez contraint les mettre dans de plus recents, il vous faut assaisonner & purger lesdits trous par y faire brusler de la feuille & du branchage de l'oliuier, ou à tout le moins de la paille: car le feu tarit le mauuais suc de la terre dudit trou, ce que le Soleil d'vne annee auroit fait peu à peu. Aucuns veulent que estant picqué de branche, il ne soit mis en terroir si gras, par ce que l'huile n'en sortiroit si excellente que s'il est mis en terroir peu gras & peu maigre, ce qui a apparence de verité: soit l'vn ou l'autre, il veut estre labouré tous les ans par grand cerne au pied: & qui laboureroit tous les ans le champ de l'oliuette, il feroit encor mieux: Sur tout il ne veut ses racines estre pressees, ains qu'elles soyent au large: & si vous luy donnez du fumier, qui est ce qu'il aime bien, donnez luy en de celuy de cheure, ou de cheual, bien pourry: & ce apres qu'il sera labouré au pied, à fin que le fien se puisse bien incorporer auec la terre qui est labouree. Apres qu'il sera planté ne le deslogez de la plustost que quatre ou cinq ans apres, & mesmes ne vous enhardissez à ce faire si la tige n'en est grosse comme le bras, & l'enleuant enleuez aussi toute la motte de la terre mere, à laquelle ses racines tiennent, & au transplanter donnez luy les mesmes regards qu'il auoit auparauant.

Enter oliuier. Enter oliuier sur vigne. Vous le pourrez enter en luy mesme, & il portera plus grosses oliues & plus franches, ou en oliuier sauuage, ce qui n'est de tel proffit que sur le franc. Les Italiens l'entent sur la vigne, perçans le sep de la vigne rez de terre, & mettent dans ceste perceure vn rameau d'oliuier, pour de plus pres attirer & la nourriture, & la qualité vineuse d'iceluy sep, au long duquel ils mettent quelque pau ou gros pieu pour luy aider à porter la pesanteur de l'ente quand il est grand, & les oliues de telle ente sont participans du goust de l'vn & de l'autre, & comme auinees. Tel essay n'est à condamner, pource que la flexibilité de nature en est monstree, laquelle se laisse mener à faire vn fruict bastard par l'accouplement de deux droits & legitimes: mais l'effect de tel essay ne tourne à proffit, ne pour en confire l'oliue, ne pour en tirer l'huile omphacin, ne autre, ausquelles fins l'oliuier nous a esté donné de Dieu. Et au vray dire la meslange des especes & races differentes des arbres, si

elle n'est selon leurs vertus naturelles,& sympathies parfaitement mesuree,& au surplus discouruë par raison,c'est plustost vne monstruosité & forcement de nature,qu'vne production proffitable ny à la santé de l'homme,ny à son espargne:tesmoings en sont ne sçay quantes sortes de pommes,poires & guines, ainsi mises en auant par effort faict à la nature sans discours ne raison, plus admirables à l'œil que de proffit aucun au corps de l'homme,moiens toutesfois de luy espuiser la bourse,s'il n'a le iugement bien aduisé pour eslire,&ce qui luy est de proffit en son iardin,& ce qui luy est vtile pour se maintenir en santé. Mais laissons ces sermons pour rentrer au traicté de l'oliuier:lequel a &plus de beauté en soy & plus de proffit pour son maistre s'il est contenu en mediocre stature,& s'espand en largeur,que s'il se iette à mont. Car de plus grande hauteur que de dix pieds quelque peu plus, il s'en ensuit & l'abbatis de sa fleur, & le froissis de ses branches hautaines, quand les forts vents ont cours, dont luy procede vn auortement lors qu'il estoit bien plein. A ceste cause en maints lieux on leur tourne à force contreual les rameaux & branches qui aspirent à mont,ne se soucians qu'ils embossoyent, pourueu qu'ils soyent contenus en tapinois:parce qu'ainsi reduits, ils sont francs des oraiges, & foisonnent mieux en fruict:& si l'oliuier se veut neantmoins surhausser,il luy faudra coupper tels surcroits de rameaux ou branches : Ce que ferez apres que la cueillette des oliues sera faicte. Il est vray qu'il faut que l'oliuier soit parcreu de huict ans auant que le chastrer par la sarpe des excez d'amont : car des reiettons, & barbeaux qui luy viennent au pied & le long de la tige,on n'en doit refuir la taille quelque ieune que l'oliuier puisse estre. Le proffit qui prouient de l'vn & de l'autre c'est qu'il en foisonne mieux en fruict:c'est pourquoy lon dit communement, que celuy qui le laboure le supplie de fructifier:& celuy qui le fume à sa requeste enterinee:mais celuy qui le taille le contraint de tout poinct à fructifier : estant le naturel de l'oliuier tel,comme dit Quintilien, que luy estant retranché & desnué de ses rameaux & coupeaux qui se iettent à mont,il s'espand en rond & en large,& auec plus de rameaux, il porte aussi plus de fruict,d'autant que l'oliuier de son naturel est luxurieux, soit en fruict ou en rameaux. Il aduient souuent à l'oliuier qu'il produit vn seul rameau,excedant en beauté & hauteur tous les autres. Quand cela eschet,il le faut coupper sans delay:car c'est signe que l'arbre par traict de temps addressera tout son effect celle part,& ne suppleera au demeurant:ce qui luy causera sterilité à la parfin.Si bien l'oliuier veut estre depeuplé de ses rameaux pour mieux fructifier, si est ce que s'il les perd de coups de gaule en rabatant les oliues,il en empire grandement,& en recule & desauance sa fertilité. Voyla pourquoy en faisant la cueillette des oliues vous ne le deuez gauler ne battre aucunemẽt,ains auoir des eschelles portees sur pied de cheure pour vous esleuer aussi haut qu'il est,à cueillir les oliues à la main. Il y a des pays où les oliuiers seiournent vn an de leur portee, & l'an d'apres ils por-

Chastrer oliuiers.

tent du fruict sans fonds ne mesure, comme en Portugal: & l'huile qui en est faite, est bonne par excellence. Faudra sur tout prendre garde d'obuier aux inconueniens & dommages esquels l'oliuier est subiect.

Oliuiers mousfus. Plusieurs fois és lieux secs ou humides, les oliuiers sont gastez & tous couuerts de mousse, laquelle faut coupper auec le ferrement, autrement l'oliuier n'abondera en fruict n'en feuillage.

Oliuier sterile. Aucunesfois l'oliuier, combien qu'il soit beau, ne rapporte fruicts: & lors conuient luy percer la tige d'outre en outre d'vn virebrequin, & mettre bien auant vne greffe ou rameau verd d'oliuier sauuage, ou d'vn autre oliuier fertile, de chaque costé du trou: puis fermer tous les deux trous de mortier empaillé, & l'arbre comme renouuelé sera fertile par ce greffe enté: autres en tel besoing le deschaussent, & luy renouuellent son assiete. Encore sans le deschausser on le peut aider auec de la lie d'oliues non salee, auec l'vrine d'homme vieille, ou vrine vieille de pourceaux.

Fruict gasté. Il aduient souuent que le fruict est gasté & perdu par la malice de la terre où il est pláté: lors on y doit ainsi remedier: Il faut deschausser l'arbre bien bas tout autour, puis y mettre de la chaux, plus ou moins selon la grandeur de l'arbre: car le petit arbre n'en demande gueres.

L'oliuier porte quelquefois beaucoup de fruicts ou de fleurs, & toutesfois par vne secrette maladie qui est en luy il ne les peut acconduire à bonne fin & maturité, quand cela s'offre il luy faut descouurir le tronc tout à l'entour, puis y mettre lie d'huile meslee auec eau douce.

Oliuier flestry. Aucunesfois l'oliuier deuient tout flestry & tabide, qui peut venir à raison des vers ou autre vermine qui gastent & rongent ses racines, alors faut arrouser son pied de lie d'oliue.

Il aduient aussi par fois que le fruict de l'oliuier chet sans meurir: pour à quoy donner remede, prenez vne febue qui ayt vn cossor dedans, & fermez le trou auec de la cire: apres prenés vne motte de terre d'aupres la racine de l'oliuier, & y mettés la febue, & la couurez ainsi de terre, & le fruict de l'oliuier ne cherra point.

Faut sur tout garder les oliuiers des tourterelles, estourneaux, & autres semblables oiseaux qui en sont friands excessiuement. De l'oliuier & olives voyés plus amplement au second liure: & de l'huile, en ce troisiesme.

Dattier & Palmier. CHAP. XXXV.

Dattier. LE Datier à grand' peine porte fruict en ces pays, & s'il en porte c'est bien tard: il veut auoir païs ou air chaud, ou attrempé: & le fruict qu'il fait, se meurit auant que l'oliuier soit bon. Il aime terre legere & sablonneuse, & terre sans-culture, ou champestre: & la plante est d'Auril ou de May, de petite plante auec la racine. On seme le noyau frais en Octobre: & doit-on mesler de la cendre auec

de la terre la où on le plante, & pour le faire croistre, & porter beau fruict, l'arrousez souuent de lie de vin. Voyez au second liure.

Celuy qui sera soigneux de sa santé, ne mangera dattes que le moins qu'il pourra, parce qu'elles excitent douleur de teste, obstructions, tranchees de ventre & d'estomach: Elles arrestent ce neantmoins le flux de ventre, & mises en gargatismes guarissent les erosions & châcres qui viennent en la bouche. *Prunes dattes.*

Chastaignier. CHAP. XXXVI.

CHASTAIGNIER est vne espece d'arbre fort grand, haut & gros, non gueres different au noyer, lequel porte vn fruict fort proffitable, & qui n'a son pareil soit qu'on aye esgard à sa forme ou son naturel, ou qu'on respecte la nourriture qu'il donne à l'homme : ainsi qu'on peut voir en Auuergne, Sauoye, Perigueux & Limosin, & sur tout pays en Lionnois, & Dauphinois, où les Marrons croissent: Esquels pays principalement en Perigord, la plus part des forests sont de chastaigniers. Vne infinité de peuple ne vit d'autre chose que de ce fruict, le mange ores bouilli, ores rosti, vne autre fois en pain, tantost en bouillie auec le laict, tantost en farine cuitte en autre sorte. Aussi nature preuoyant le bien qui redondoit aux hommes de ce fruict tant proffitable, l'a fortifié d'vn fort harnois & armeure si puissante qu'elle est faicte à l'espreuue, & de la dent des bestes, & du béc des oiseaux, tandis que le fruict est enclos sous vn pelon & espineuse couuerture: & encor sous ce pelon, estant osté, d'vne escorce assez dure & d'vne autre plus molle & subtile pour le mieux conseruer. Cest arbre se plaist en terroir, regardant plustost le Septentrion, vers la Bize, ou Tramontane, & estant humide, que sec, & ayant regard au Midy: d'autant qu'il aime mieux l'ombre que le Soleil, les vallons que les montaignes, la terre molle, que celle qui est dure & massiue, la terre legere, non pas toutesfois sablonneuse ne argilleuse. Pour auoir chastaignes à foison, vaut mieux le semer que planter en vn terroir bien houé & remué, net & amendé, & ce au mois de Mars, fichant dans terre à vn pied de profond chastaignes grandes & bien meures la pointe en sus, quatre ou six ensemble esloignees l'vne de l'autre d'vne brassee: & deux ou trois ans apres le planter ailleurs à quarante pieds d'interualle entre deux, pour le grand espace qu'il prend à l'entour de luy auec ses branches. Si vous le voulez faire venir de branche, il faut qu'elle ayt racine: car d'en faire de luy mesme si le piquez de bouture il n'en fera iamais: parquoy le plus certain est le faire venir de son fruict mesme, l'enterrant comme dit est: Toutesfois peut estre prouigné, plongeant dans terre de ses nouueaux iettons. Il ne refuse d'estre enté en fente ou en canon en Mars, Auril & May sur soymesme, ou sur le fou, ou sur le saule: mais il se meurt bié-

toſt,& porte fruict d'vn gouſt aſpre & mal agreable.

Cueillette de chaſtaignes. La cueillette des chaſtaignes ſe doit faire en Automne, en les gardãt lors qu'on void leur eſcorce bien fort beyer & deſgorger leur fruict, combien que ſi on les veut garder long temps, le meilleur eſt de les abbatre auec perches encores vertes, ſans attendre qu'elles cheent à terre: car telles ne ſe gardent plus haut de quinze iours, ſi incontinẽt on ne les ſeiche à la fumee.

Garder chaſtaignes. La façon de garder les chaſtaignes eſt de les couurir des noix communes: car la noix commune a vertu de deſeicher & d'enuahir l'humeur excrementeux de toutes choſes où elle eſt appliquee: ou bien les cueillir moyennement meures en decours de Lune, & les mettre en lieu frais dans du ſable ou en quelque vaſe: mais que ce ſoit touſiours à la fraiſcheur, & ſi bien eſtouppé, qu'il n'y puiſſe entrer aucun air, autrement en peu de temps ſeroyent gaſtees & corrompues.

La chaſtaigne plus belle, mieux nourrie, & plus plaiſante de toutes, eſt celle qui croiſt au pays Lyonnois, que lon appelle Marrons de Lyõ où ie n'ay peu ſçauoir encores dont a pris ce nom. Quoy qu'en ſoit, outre le proffit de nourriture que la chaſtaigne apporte, l'arbre de chaſtaignier eſt de grande conſequence pour faire vaiſſeaux, & merrain à mettre vin & autres boiſſons, à dreſſer ponts, canaux, colomnes, & autres choſes infinies pour les baſtiments, engins, eſchalas des vignes, cloſtures de parc, iardins, & autres lieux.

Merrain de chaſtaignier.

Feuille de chaſtaignier. La feuille de chaſtaignier, ſi apres qu'elle eſt cheute eſt premier enleuee que la pluye ne l'ayt touchee, ſert pour littiere au beſtail, laquelle venue en fiens ſert auſſi pour fumer: pluſieurs s'en ſeruent à remplir les coutis de licts de plume, qu'ils appellent par ſobriquet licts de parlement, parce que la feuille gazouille, ſe couchant, ſe leuant, ou ſe demenant ſur tel lict.

Cendre de chaſtaignier. La cendre du bois de chaſtaignier n'eſt bonne à faire lexiue, d'autant qu'elle tache ſi fort les linges qu'on ne peut iamais en oſter la tache.

Dureté de mammelles. Cheueux blonds. Les chaſtaignes auec vinaigre, farine d'orge, appliquees en forme de cataplaſme ſur les mammelles dures, les amolliſſent: pilees auec ſel & miel ſont appliquees ſur la morſure des chiens enragez. L'eſcorce d'icelles entre le plus ſouuent és lexiues, que lon ordonne pour rendre les cheueux blonds: l'eſcorce interieure rougeaſtre d'icelles, de laquelle eſt couuerte la pulpe blanche, beuë le poids de deux drachmes, arreſte toute ſorte de flux de ventre & de ſang, meſmement les fleurs blanches des femmes auec egale quantité d'yuoire: Les chaſtaignes, parce qu'elles ſont flatueuſes, rendẽt les perſonnes libidineuſes: mangees exceſſiuement, engendrent douleur de teſte, enflent, durciſſent le ventre, & ſont de difficile digeſtion: celles qui ſont cuictes ſous les cendres ſont moins dommageables, que les crues, ou boüillies, principalement ſi on les mange au poyure, & ſel ou ſuccre.

Pin. CHAP. XXXVII.

PIN demande terre ſablonneuſe, legere & pierreuſe : partant vient volontiers és terroirs de rebut, tels que ſont plu- *Pin.*
ſieurs és coſtes de la grande mer. On le plante au mois d'Octobre & Nouembre : & ne le tranſporte lon que trois ans apres ſa plante, & lors le faut loger en vne terre bien beſchee & bien fumee de fien de cheual. Ceſt arbre a vn naturel contraire au noyer, par ce qu'il proffite à tout ce qui eſt planté ou ſemé ſous ſon ombre : auſſi n'eſt elle pas ſi encombrant, que le Soleil & le vent n'ayt libre accez à ce qui eſt ioignant, & ſous luy. Les noyaux de Pin pour eſtre de garde, doyuent eſtre mis auec leurs coquilles en pots neufs remplis de terre.

Ceux qui ſont pulmoniques, ou extenuez de longue maladie, doyuent chercher l'air des foreſts, où il y a prins à force, parce que tel air leur eſt grandement proffitable. Leurs noyaux trempez en eau tiede, pour leur oſter leur qualité oleeuſe & acrimonie, mangez ſouuét, guariſſent les douleurs de nerfs, de dos, les paralytiques, ſtupides, tremblans, pulmoniques, eſthmatiques, vlceres des poulmons, vlceres des reins & de la veſſie, les ardeurs d'vrine, engraiſſent les maigres & tabides, excitent les languides au ieu des dames : guariſſent les eroſions du ventricule, puis auec eau de plantain, ou iuſt de pourpier. Les noix recentes des pins diſtillees par alambic, rendent vne eau ſinguliere, pour effacer les rides du viſage, & pour empeſcher la trop grande amplification des mammelles, ſi on y applique linge qui ayt trempé en ceſte eau. Voyez au ſecond liure.

Prunier. CHAP. XXXVIII.

LE prunier eſt vn arbre commun à toutes conditions de contrees, combien que le prunier de Damas ſe refait & gogaye mieux en contree ſeiche & d'air chaud, qu'il ne fait ailleurs. Le prunier eſt d'aiſee venue, & enge infiniment : car s'il eſt introduit en vn endroit de parterre, en peu de temps il s'empare de tout le lieu, & s'il eſt planté d'vn coſté d'vne muraille, il reſſout peu apres de l'autre coſté d'icelle, & ſi la met entre deux : il ne veut eſtre fumé, par ce que le fien luy fait deuenir le fruict vermouleux & aiſé à chroir : mais il demande eſtre ſouuent beſché au pied tout à l'entour, deſſus le pourpris de ſes racines, & arrouſé en temps ſec. Il vient ou de noyau l'enterrant en terre graſſe vn pied en profondeur, & ce en Nouembre ou en Feurier, ayant faict tremper au precedent le noyau par trois iours en lexiue, ou plus long temps, en eau miſtionnee de canelle, ſi vous luy voulez donner odeur aromatique : ou bien de pur plant, ayant racine, dans vne foſſe peu creuſee, parce qu'il n'empiete gueres en

fonds, toutesfois bien meuble & penetrable tout autour pour luy donner assiette aisee & plantureuse. Il vient aussi commodément enté en escusson & sur luy, & sur guinier : ou en fente, tant sur les deux que sur le pommier, amandier, peschier, ou cormier: desquelles entes, le plus à propos est celuy qui est assis ou sur luy, ou sur le guignier: car les autres sont forlignants de la nature de la prune, & comme bastards, tant en la grosseur qu'au vray goust d'icelle. Le temps propre pour l'enter est en Feurier ou en Mars, & encores plustost en tronc qu'en escorce.

Il y a vne sorte de galle, qui le prend ou pour luy laisser croupir & enuieillir la gomme qu'il iette, ou pour la mousse qu'il accueille: parce il le faut esgommer à l'entree de la froide saison de l'annee, & l'emousser auec gros linges ou esmoussoire de poil de cheual en tout temps. Il luy aduient aussi vne indisposition procedant de la faute du labour au pied, ou de la taille du bois pourri & vermoulu, dont il se retortile par pelottons, tantost en vn, & tantost en maints endroits: qui est vne maladie, laquelle estant nonchaluë, le saisist à la parfin d'vn bout à autre, & l'acconduit à perditiō: & pource si tost que le verrez ainsi retortiller & emmonceler, il luy faut coupper à net tout ce bois malade iusques au sain & entier de la branche dont il se meurt, & le labourer au pied fort & ferme, pour luy oster ceste mauuaise humeur qui luy racroche ainsi son bois. Il deuient aussi aucunesfois par quelque cause occulte si allangouri, qu'il en laisse de porter fruict : pour le rauigorer il faut descouurir ses racines, & espandre par dessus lie d'huile meslee auec eau, ou bien pissat de bœuf, ou vrine d'homme, ou bien espandre par dessus icelles racines, cendres de satment bien cuittes.

Prunier indispos.

Prunier langoureux.

En general toutes prunes sont froides & humides plus ou moins: les douces, moins froides: les aigres & austeres plus.

Les prunes douces ont vertu de lascher le ventre, toutesfois elles auront vne vertu plus purgatiue, si alors que le prunier est ieune, lon oste vne partie de la moëlle de son tronc, ou de l'vn de ses rameaux, & l'emplit on de scammonee. Elles auront pareillement vertu de faire dormir, si on y met du suc de mandragore ou de opium. Les prunes aigres, ont vertu d'astraindre le ventre. Lon fait grand cas en Prouence des prunes de Brignoles, pour leur plaisant goust : en France & par tout, des prunes de Damas, qui sont de trois sortes, noires, rouges, & violettes, toutes fort excellentes au pays de Touraine, qui en enuoye par toute la France des seiches, dont lon vse en tout temps. Lon prise fort aussi les prunes de pardigoine pour leur grosseur & plaisant goust: encores d'auantage les dattes, fort rares en ce pays, cōme approchantes aux dattes estrangeres, ayans vne saueur plaisante sur toutes. Lon tient conte aussi des pruneaux de Rheins secs, pour l'aigreur plaisant qu'ils ont.

Prunes laxatiues.

Prunes dormitiues.

Prunes de Brignoles.

GRenadier est vn arbre de peu de culture,peu agreable à voir pour son laid branchage, & ramage: mais tandis qu'il porte son fruict venu à parfaicte maturité,esclos,escartelé,&comme estalé de sa cotte,c'est l'arbre le plus spectable de tous:la structure de la fleur & fruict duquel,à bien la considerer, est vne œuure de nature admirable,il n'est pluye,ardant Soleil,ny presque vieillesse,qui luy puisse tollir son lustre de rubis.Et toutesfois tel qu'il est, vient sans delicat entretien,tantost au pied des murailles, tantost par entremy vn monceau de pierres,tantost emmy les hayes des chemins. Il est bien vray qu'il demande vne region chaude, & où le Soleil ne luy soit point espargné,& s'il rencontre d'estre assis en terre grasse, il en fait assez bien son proffit,estant en cela de la nature & condition de l'oliuier,dont a esté parlé cy deuant. Et s'il est en tel pays qui luy est propre,il ne faut parler de beschage ne sarfoüage:car il ne fait cas, non pas de se voir assiegé d'vn gros tas de pierres, non pas mesme de yssir par & au trauers vne muraille ruineuse,& neantmoins porte bon & beau fruict: mais és pays froidureux où il vient mal à peine, il le faut bescher & labourer au pied deux fois l'an, à sçauoir en Automne & au Printemps.Il vient ou de la racine,ou de greffe mise en fente sur luy-mesme,& ce en Mars & en Auril: & si le voulez planter de branche ayant racine,il le faut prendre de la grosseur de plein poing,& luy esgayer & esmier sa fosse. Aucuns le veulent bouter dans terre auec vn pieu,comme vn plantau de saule, mais ie ne trouue que ceste façon de le bouter soit de proffit. Le grenadier ne perdra sa fleur,si lors qu'il est fleuri vous enuironnez son tronc d'vn cercle de plomb, ou de la despouille de serpent. *Grenadier.*

Vin de grenades. Le vin de grenades est faict de ceste façon, lon prend les grains meurs bien nettoyez de leurs membranes,on les met sous la presse,on l'exprime: soudain,on le coule par sacs à ce commodes, on le met reposer dans des tonneaux, iusques à tant qu'il soit desequé: en fin on iette huile par dessus,à fin qu'il ne se corrompe ou aigrisse.

La pomme de grenade enfermee dedans vn pot de terre neuf,bien couuert & luté d'argille,mis au four,& en fin si bien hauie, qu'elle se puisse rediger en poudre: telle poudre prise le poids de demy escu auec vin vermeil, proffite merueilleusement au flux dysenteric. Les fleurs interieures de grenades preparees en conserue auec succre, ont vne vertu incroyable pour arrester toute sorte de flux de matrice,soit blanc ou rouge, prises le poids de demie once auec ius de grenades aigres ou vin vermeil,ou eau ferree: pour arrester aussi le flux dysenteric,la gonorrhee,le flux de semence,le flux lienteric, & celiac: Les grains de grenades aigres deseichez,& redigez en poudre,puis meslez le poids d'vne once auec vne drachme d'encens subtilemét puluerisee pris tous les matins le poids de deux drachmes de ceste poudre, arrestent les fleurs blanches.

Cormier.



Ormier, que les Latins appellent *Sorbus*, tant masle que femelle, aime lieu froid, humide & montagneux: & en lieu chaud & plein il ne proffite aucunemēt. Doit estre semé de noyau, & le plante lon de ses reiettons en Feurier & en Mars. On l'ēte à la fin de Mars & d'Auril en luy mesme, sur espine, ou coingnier, & sur pomme-poire à l'escorce, & en tronc. Faut le bescher souuēt, & l'arrouser, qui peut & luy mettre au pied fiē meslé auec cendres, en fosses fort profondes.

On cueille les cormes non encores meures en Automne, les amasse lon par poignees liees, ou on les arrange sur de la paille, à fin de les laisser meurir: autremēt on ne les pourroit manger pour leur aspreté.

Le bois de Cormier est fort solide & dur, & parce fort desirable à faire tables & autres ouurages de menuiserie: comme aussi à faire verges & fouëts pour les bouuiers.

Flux de ventre. Lon fait vin de cormes comme de poires. Les cormes ont vertu de restraindre le flux de ventre: & pour cest effect lon peut faire seicher au Soleil les cormes auant qu'elles soyent meures, puis en vser.

Rage. Celuy qui aura esté autresfois attaint de morsure de chien enragé, ou autrement, ne doit dormir ou reposer sous l'ombre d'vn cormier, autrement il sera en danger de retourner en sa premiere rage: telle vertu a le cormier d'exciter & renouueller vne rage assopie.

Cornillier. CHAP. XLI.

Cornillier.



E Cornillier, que les Latins appellēt *Cornus*, *Crania*, ou *Cranius*, ainsi dit, parce que son tronc est si solide, & noüeux, qu'il semble estre corne, tant masle que femelle, veut estre cultiué en terre grasse, & sablonneuse, au demeurant planté & enté de mesme façon que le cormier: sur tout ne le faut planter pres la demeure des mousches à miel, ou permettre que de soymesme il y naisse & parcroisse: d'autant que les mousches à miel ayās gousté de ses fleurs acquierent vn flux de ventre dont elles meurent soudain: lon voit le contraire aduenir aux hommes, qui pour auoir mangé des corneilles, ou de la conserue faicte de fleurs, ou de fruict de cornillier, ont le ventre dur. Son fruict appellé des François corneilles, est long & rond à la forme de l'oliue, & ne meurit qu'en Automne, deuenant rouge, ou de couleur de cire: il contient au dedans de sa pulpe vn os pierreux. Lon fait de sa chair, ou pulpe, vne confection en forme de cotignac, auec succre, qui est fort singuliere pour les flux dysenteriques, & arrester les mois des femmes.

Guindolier, autrement dit Iuiubier. CHAP. XLII.

GVindolier, est vn arbre rare en nostre France, mais frequent és païs de Prouence, principalement aux enuirons du pont saint Esprit & en Languedoc. C'est vn arbre de grand pourpris, & en haut & en large, qui naturellement veut estre logé en païs chaud, se souciát peu du terroir où il est mis, aussi en plusieurs villes desdits pays on en voit és carrefours, & és places publiques. Mais si le voulez auoir és pays froids, il ne le faut pas nóchaloir ainsi: car il vous luy faut donner assiette de terre grasse, le fumer de fien de pigeons, le costoyer de quelque mur qui reuerbere le Soleil de Midy, duquel sur tout il le faut faire à plein iouyssant. Il vient tantost de noyau, enterrant trois ou quatre noyaux ensemble les pointes en bas, en trous d'vn pied de profond, & comblant lesdits trous de bon fien de vache, entremeslé de cendre de sarment, & ce en Auril au pays chaud, & en May en celuy qui est froid. Et apres qu'il aura leué, & qu'il sera fortelet, ce qui aduiendra dixhuit mois ou deux ans apres, lors vous le remuerez ailleurs par l'obseruation que dit est, selon le pays chaud ou froid. On le plante aussi de viue racine, quand il met hors des reiettons qui sont cheuelus & barbus, les arrachant & desgageant doucement d'auec les maistresses racines de l'arbre, de peur de coupper leur cheuelure, & les plantant en trous preparez dés quinze iours au precedent, en terre bien meuble, & ce en Mars. Quant est de la bouteure pour les en faire venir, elle n'est si certaine qu'on s'y doyue amuser: mais de l'enter en fente sur luy mesmes, ou sur nesflier, ou sur coingnier, faire le pourrez: mais estant enté sur luy les Guindoles en seront plus grosses & de meilleur goust: comme generalement l'est tout fruict d'arbre enté sur son espece mesme. Quelques vns veulent dire qu'il se resiouyst durant l'hyuer, d'estre entouré d'vn amas de pierres, & l'Esté venu qu'elles soyent ostees, & qu'il demande aussi qu'on luy mette souuét à ses racines fien de bœuf: mais esdits pays où il y en a si grand planté, on ne luy fait point de tel seruice, qui neantmoins y porte infiniment de beau & bon fruict.

Laurier. CHAP. XLIII.

LE Laurier est vn arbre assez cómun, parce qu'il viét en toute terre, voire à trauers les clapiers & móceaux de pierres. Il sort maintefois de desso⁹ les fondemés d'vne muraille. Il se laisse aussi empaïser en toutes regiós, mais só droit naturel est d'estre és pays chauds ou téperez: & estát accóduit és pays froids, il ne le faut ainsi negliger: car il le faut loger en bó fonds de terre grasse & solide, pres d'vne muraille où le Soleil de Midy batte à plaisir, & luy soit reuerberé, le fumer à l'auenemét de l'hyuer, l'émáteler & couurir de foirre lóg à la forte saison de l'hy-

uer,ou bien l'encasser de nattes : le sarfouër les quatre ou cinq premieres annees de sa venue & production,& ce en Mars & Auril. Et si nonobstant tout ce soing, il vient à estre outtagé de la gelee, & que ses feuilles fennent, & le bois luy noircisse, il le faudra ressaper à tez de chaussee en Mars,si le froid est primetain en icelle annee:car le fien luy aura maintenu les racines, & empieture en vigueur & en son entier, & ne faudra de foisonner promptement en ressources & drageons, qui sont bõs à prouigner l'an d'apres au mesme mois de Mars, auquel temps la seue leur vient à l'escorce, si en voulez auoir grand nombre. Il prend aussi de boutteure, pourueu qu'elle soit faicte en terre noire & grasse, qui soit humide : le temps de le planter de viue racine,de plante & de branche, est ou en Automne, ou Prime-vere. On le seme aux saisons dessusdites,vn pied sous terre, & quatre graines ensemble : & quand vn an a esté passé, vous le deuez planter où vous voulez qu'il demeure. Sur tout ne le faut semer ne planter pres de quelque treille ou plant de vigne, parce que le laurier est du tout ennemi de la vigne, tant à cause de son ombrage, que de sa chaleur, qui oste du tout l'accroissement à la vigne. Voyez au second liure.

Les feuilles du laurier conseruent, embasment, & affermissent le poisson frit,principalement frit à l'huile,les mettant par couches l'vn sur l'autre : elles font aussi le pareil aux figues seiches, raisins de Damas,ou de cabas,estans esparses parmy lesdits fruicts dans les cabas.

Faut obseruer tant en la feuille de laurier qu'en celle de geneure, & de l'oliuier,qu'elles iettees au feu,craquettent en l'instant, c'est par ce qu'elles conçoyuent le feu auant que l'humidité soit deseichee.

Les feuilles de laurier seiches frottees l'vne contre l'autre, ayant entredeux quelque peu de soulphre puluerisé, iettent des estincelles de feu comme vn fusil:autant en est-il des feuilles de lierre. Les rameaux

Fusil.

du laurier fichez és terres labourables,defendent les blez de rouille & nielle. Lon tient que la tempeste & la foudre, se destourneront de la maison & lieu où il y a des rameaux de laurier pendans aux planchers,portes,ou fenestres.

Les sommitez tendres du laurier, bouillies auec fleurs de lauande en vin,guarissent les pesanteurs d'oreilles & bruits, si la vapeur en est receüe dans l'oreille par vn entonnoir : l'aluette cheute est remise en son lieu, si lõ applique sur le sommet de la teste,toutes chaudes,bayes de laurier,auec egal poids de cumin,hysopè,origan, & euphorbe incorporé auec miel:Les bayes de laurier triturees auec son de froment, bayes de geneure,& aulx eschauffez sur vne poëlle chaude, arrousees de vin, appliquees és aynes, prouoquent l'vrine retenue : Si les femmes grosses, qui sont proches de leur terme, mangent tous les soirs allants dormir,sept bayes de laurier, elles auront vn trauail & accouchement plus facile.

L'espace qu'il faut entre les arbres fruictiers que lon replante. CHAP. XLIIII.



POVR dresser les loges & interualles d'iceux aux arbres, entre eux, il faut premierement considerer la hauteur, touffeure, & estendue des branches, à laquelle chacune espece d'arbre peut communement paruenir: & en outre en quels lieux par exuberance de nourriture l'arbre peut exceder en haut & en large sa commune & vsitee stature : ie dis en hauteur & largeur, parce que l'arbre fruictier ne veut estre encombré par dessus son feste, mais veut auoir l'haleine de certains vents à luy speciaux & fauorables, & en outre iouïr du Soleil: à toutes lesquelles choses la desmesuree hauteur d'vn arbre à luy voisin luy donne empeschement : Et si veut encores auoir ses couldees franches, & iouans à l'aise quand le vent le trauerse : à quoy l'immoderee largeur de l'arbre qui luy est pres, luy fait destourbier aussi. Parquoy il vous faut auoir esgard & l'œil à cela, pour bien & vtilement dresser vos espaces d'entre deux : car aux bonnes terres & grasses, où les arbres peuuent fort croistre, il y faut plus d'espace qu'ailleurs : & sur ce faut noter qu'vn arbre planté bien au large, en quelque lieu que ce soit, en fructifie beaucoup mieux. *Grandeur d'arbres à considerer.*

Si vous voulez planter gros arbres tout d'vn rang, & sur les chemins, & contre les hayes des champs, il leur faut laisser enuiron trente cinq pieds d'espace de l'vn à l'autre : mais si vous en voulez planter plusieurs rangees en vn mesme lieu, il y faut bien l'espace de quarante cinq pieds ou enuiron entre deux, & autant d'vne rangee à l'autre, à ce que les brãches se puissent plus aisemẽt estẽdre sur les costez vuides. *Espace & interualle entre les arbres.*

Quant aux poiriers, pommes, & autres arbres de telle grandeur, si vous en plantez seulement vne rangee contre les hayes des champs & ailleurs, ce sera assez de leur donner d'interualle vingt pieds de l'vn à l'autre : mais si vous en mettez deux rangees sur les allees des iardins, il leur faut enuiron vingt-cinq pieds en tout sens de quarré entre l'vn & l'autre, de sorte que tant l'allee que l'espace d'entre chasque deux arbres de chasque costé d'icelle, facent vn parfaict quarré de vingt cinq pieds en chasque ligne : & si l'interualle leur est donné de moindre quantité, il faut suppleer aucunement ce defaut par ne les planter à l'endroit l'vn de l'autre, ains comme entrelassez, le plein d'vne rangee donnant dans le vuide de l'autre. Aucuns veulent que pendant que ces arbres, qui doyuent resider sur les allees, croistront, on plante parmi iceux autres menus arbres : ce qui n'est aucunement ne pour les y perpetuer (car c'est enfraindre la reigle qu'auons cy deuant posee) ne pour les enleuer par apres, par ce qu'ils mangent & consument partie du suc de la terre, qui deust entierement s'addresser à esleuer ceux qui doyuent faire les clostures de l'allee.

Si vous voulez planter tout vn champ ou quartier de iardin de-

grands arbres fruictiers, tels que dessus, il les faut dresser en eschiquier, & leur donner espace de vingt à trente pieds entre deux, en tout sens, c'est à dire d'vn arbre à l'autre, & d'vn rang à l'autre.

Pruniers. Les pruniers & autres arbres à noyau de telle grandeur, ne veulent que quatorze ou quinze pieds entre l'vn & l'autre en chacune rangee: mais si vous voulez en planter seulement deux rangees sur les allees du iardin, il ne leur faut que six pieds d'espace en quarré: mais il faut aduiser de les proportionner selon la longueur d'iceux.

Les guiniers & merisiers demandent entre distance de dix à douze pieds, & pour mettre aux grandes allees en vos iardins, elle sera competante assez de neuf à dix pieds.

Guiniers. Les moindres arbres, comme cerisiers coingniers, figuiers, couldres, & autres semblables, en ont assez de huict à neuf pieds en verger, & de cinq à six en allee & rangee de iardins.

Cerisiers. Quand vous voudrez planter deux rangees chacune de son espece d'arbres, plantez les plus petits à l'endroit où donne le Soleil, à ce que l'ombre des plus grands ne leur puisse nuire.

Autres preceptes de planter arbres fruictiers. CHAP. XLV.

SI vous plantez des poiriers & pruniers les vns auec les autres, mieux vaut mettre les pruniers vers le Soleil: car les poiriers endurent mieux le deffaut & destournement d'iceluy.

Replanter. Quand vous arracherez vn arbre pour le replanter ailleurs prenez grand cerne autour de son pied, & enleuez quant & les racines le plus de sa terre mere que vous pourrez: car outre ce que les racines ne perdans leur lict s'en trouuent infiniment mieux, la terre s'aggrege & domestique plustost à la terre, que les racines à la terre.

Arrouser. Car quant à arrouser les racines d'iceux en l'arrachant, pour plus par ce moyen enleuer de sa terre mere, cela ne luy proffite gueres, & si luy nuist beaucoup, par ce que ceste terre mouillee estant dans le trou, s'encaillouist & deuiét dure, ce qui offence grandement les racines de l'arbre replanté: car ce remuage les estonne, les afflouist, & leur rend les pointes comme rebouchees, si bien que si elles ne trouuent la terre du nouueau trou si meuble & esmiee, que sans effort elles puissent penetrer ça & là, ou l'arbre demeure long temps sans prendre, ou il se meurt du tout. Pour auquel inconuenient euiter il ne faut ne mouiller le trou nouueau, ne l'arbre mesme au resplanter, ne l'y mettre en téps gacheux: & suffit assez que le trou ayant demeuré ouuert au precedant par le téps de quinze ou vingt iours, se soit abbreuué de la rosee & esgail de la nuict. D'vne chose vous faut bien prendre garde, qui est de ne luy donner au replanter autre regard des quatre poincts du Ciel, Nord, Sud, Est, Ouest qu'il n'auoit auparauant. Si vous l'enleuez d'vn lieu plein pour le replanter en autre qui soit plein aussi: mais si vous le transportez

d'vn mõtueux en vn qui soit pareillement montueux ou en plein, il luy faut redonner assiete qui ayt les mesmes defenses contre les vents d'enhaut ou d'embas, que sa premiere assiette auoit.

Lon ne doit planter les arbres qui ont la cime broutee, rongee, ou rompuë: car ils ne croissent point si bien, si vous n'aimez mieux les escimer ou etester, pour esprouuer si par ce moyen ils pourront reprendre croissance. Lon peut aussi planter sans racines les arbres qui ont grande moëlle, comme sont figuiers, francs meuriers, couldres & autres semblables. *Arbres broutés.* *Planter sans racines.*

Et pour le regard des fosses où voulez planter les arbres, doyuent estre profondes de six pieds en lieux argilleux, & non tant en lieux humides: faut qu'elles soyent assez larges & spacieuses, supposé que les arbres qu'y voudrez planter n'eussent les racines fort grandes, car il faut qu'il y ayt bon gueret à l'entour: & si le fonds de la terre où vous ferez les fosses est par trop mol, amendez le de terre seiche, ou attendez qu'il durcisse au hale: au contraire s'il est trop sec, trop dur & racorni, fumez-le & l'amoitissez auec de l'eau, l'en laissant bien abbreuuer, non qu'il fale le faire gascheux, ains perspité d'eaux pour le rendre frais: aussi faut que vos arbres, s'ils sont vieils cueillis, ayent trempé en pied enuiron deux ou trois iours. Si aucunes des racines de vos arbres se trouuent trop longnes ou escorchees, il les faut coupper en biais, & que le costé le plus desgarni soit dessous quand l'arbre sera planté: car les petites racines produiront tout à lentour de la couppeure. *Fosses.* *Terre trop molle.* *Terre trop seiche.* *Racines escorchees.*

C'est vne reigle generale qu'auant que replanter quelque sorte d'arbre que ce soit, & principalemẽt si c'est vn arbre à pepin, s'ils sont gros, il les faut premierement esbrancher, & ne leur laisser que les chiquots longs comme le doigt, aucunesfois plus ou moins, selon que l'arbre le requiert, qui est ce que lon dit en prouerbe, que qui voudroit planter son pere, il luy faudroit coupper la teste: mais quand aux petits arbres, qui n'ont encores qu'vne vergete, n'est ia besoin de les coupper par haut quand on les replãte: trop bien les sauuageaux que voulez enter se doyuent esbrancher auant qu'estre replantés en la bastardiere, ainsi qu'auõs dict cy deuant. *Prouerbe.* *Petits arbres*

Et quand vous asserrez vos arbres és fosses, il leur faut bien eslargir les racines, & faire qu'elles tirent toutes contre bas, sans que nul des bouts rebourse en amont: & ne les faut planter tant profondement en terre, il suffit que les racines soyent enfouïes tant que la terre soit demy pied ou enuiron au dessus d'icelles, si le lieu n'estoit fort ardant & pierreux, & ne remplissez pas tant vostre fosse, que n'y laissiez ouuerture à l'entour de l'arbre, ou conduit, à fin que l'eau de pluye s'y puisse arrester. *Asseoir les arbres.*

Quand vos arbres seront estendus en la fosse, & les racines d'iceux bien couchees au large, poisez à laise par dessus auec le pied, & puis meslez de la terre bien fumee auec vne partie de celle que vous aurez tiree de la fosse, & la semez sur vos racines en faisant couler de la plus

menue entremy icelles : mais ne mettez pas le costé herbu deuers elles, car cela les pourroit trop eschauffer. Meslerez bien vne terre auec l'autre, & en remplirez toute la fosse. Et s'il y auoit des vers en la terre qu'y mettez, meslez y parmi vn peu de charree de buee, pour les faire mourir, car ils pourroient faire dommage aux racines: puis quand vostre fosse sera comblee à demy pied pres ou enuiron, faut bien fouler la terre par dessus, & és endroits des racines, plus beaucoup si elle y est seiche, que si elle y est mouillee.

Faire mourir les vers.

Mais si vous picquez ou plantez l'arbre, de pau, ou de pieu, ou porchet sans racines, auec le marteau ou maillet de bois, ne luy faites point sa voye en son pertuis, auec vn autre pieu : mais laissez luy faire à luy mesme, & ne luy laissez le terroir si profond, qu'il ne puisse entrer sans gaster son escorce : & quand vous coingnerez le pieu, liez le par le bout d'amont, à ce qu'en coignant il ne se fende.

Piqueure d'arbre.

Esmonder, eslaguer, deschausser, & nettoyer les arbres.

CHAP. XLVI.

LE fetard & negligent laboureur dit, qu'il ne faut iamais toucher à l'arbre depuis qu'il est planté : mais le bon mesnager dit, Faites du bien à la terre & à l'arbre, ils vous en feront. Vray est que de dire qu'il ne faut iamais toucher à l'arbre, auroit quelque couleur de raison, s'il estoit entendu pour ne le desplacer de sa premiere assiette, si elle est bonne & selon le naturel de l'arbre, mais de n'y toucher aucunement depuis qu'il a esté planté, seroit ou estre negligent, ou ne vouloir receuoir fruict de ses arbres: car dautant plus vous soingnerez apres luy, & plus luy ferez de bien & plus de plaisir, d'autant plus vous donnera-il de reuenu : & n'aura iamais bon ne beaucoup de fruict celuy qui ne sera diligent à nettoyer les arbres en hyuer, & sur la fin de l'Automne : car quant à les esbrancher & esmonder, il est certain qu'vn arbre qui s'amuse à faire bois, doit estre esbranché aux aduents de Noël, pour luy oster le bois & les drageons superflus: & ceux qui sont trop grands & hauts, & luy empeschent de faire beaucoup de boutons à fleurs : en quoy faisant ne faut toucher aux branches principales: aussi il faut esbrancher & estronçonner l'arbre, quand il est derriere les autres qui luy ostent son iour, à fin qu'il puisse au croistre monter & gaigner le Soleil amont. Par mesme raison si le Soleil ne donne par tout dans l'arbre, les branches qui ne participẽt de la force & lumiere du Soleil ne portent aucun fruict : parquoy faut marquer à mesure qu'il croist, les brãches qui offuquẽt les autres, & les leuer quand il a laissé sa feuille: faut aussi coupper les rameaux qui regardent en bas, ou qui s'accrochent au millieu de l'arbre, qui empeschẽt l'accroissement d'iceluy. Cest esbranche se doit faire au decroist de la Lune, lors qu'il ne fait ny froid ny vent excessif ny pluye, & tousiours auec le fer bien taillant: non toutesfois lors que les arbres sont en

Esbrancher l'arbre.

Döner Soleil à l'arbre.

fleur, d'autant que facilement ils pourroyent se seicher.

Ne faut si tost esmonder les ieunes entes, de crainte qu'elles ne deuiennent trop gaillardes & montent en haut auec vn corps fort foible: les faut laisser fortifier sur le pied auāt que les curer encore qu'elles ayent troys & quatre branches.

Il est aussi tout certain que le bois mort à vn arbre, fait mourir la branche, & par consequent tout l'arbre entierement, ou bien le garde de monter & croistre, qui est ce qu'on appelle abbougrir. Donc luy faut leuer le bois mort, soit en Hyuer ou en Esté: ce mal dure principalement aux arbres anciens, ou aux ieunes à qui la grande ardeur du Soleil a donné trop asprement, selon l'assiete où ils sont: ou par quelque inconuenient d'esclair, tonnerre, ou tempeste: ou de quelque beste en pied qui luy aura mord quelque aigneau de la racine: ou qu'en le deschaussant ou le prouignāt, la besche ou la houë auroit attaint quelques branches d'iceluy.

Mort bois à l'arbre à oste Abbougrir.

Grande ardeur du Soleil nuisible à l'arbre.

Et si lon remedie à ce qui est hors de terre, encore faut il plus grande diligēce à ce qui est dedans icelle: car la chaleur de la terre & du fien, engendre vermine au pied de l'arbre, qui luy mange les racines: ou quelques fois iette à l'entour fien de soy par abondance de nourriture, tant de scions & chiquots, qu'elle le fait auorter, sans ce qu'ils nuisent & ostent la nourriture aux autres arbres: par ainsi le faut bescher à vif fonds en Hyuer, & luy oster ce qu'il aura de danger au pied, & l'eschiquoter, & replāter ses scions ailleurs, comme sont ceux des pommiers, poiriers, pruniers, & tels autres arbres, pour trois ans apres les enter. Et si faut noter que les scions des couldres replantés, sont les meilleures noisilles.

Aussi faut-il donner quelque recreation en Hyuer, apres le trauail qu'il aura prins à la production de son fruict, de façon que par le deschausser on nettoye ses racines: & faut bien que la pluye & la neige l'égraissent, principalement és lieux chauds & secs, & fort exposés à l'ardeur du Soleil: encore si l'escorce de l'arbre commence à seicher, & mōstre peu de nourriture dedans, on luy met vn chien mort, ou autre charongne au pied pour le resiouïr, & quelque hottee de bon & menu fien pour le reschauffer: & au contraire, de la charree ou de la cendre, si la terre est trop grasse & vermineuse.

Traiter l'arbre en hyuer.

Chien mort ou autre charongne mise au pied de l'arbre.

L'aage de l'arbre le fait deuenir moussu: & s'il est ieune, la trop grande humidité & seicheresse: ce mal le mange & amaigrit, comme la rongne faict le bestail. Et ne faut croire que ce leur puisse venir à raison de la mousse que l'on met autour & au dessous de la torqueure des entes. A cela faut remedier par les deschausser, ainsi que dit est cy dessus, & aussi les netoyer en hyuer auec vn cousteau de bois ou d'os, de peur que la mousse ne gaigne pays, & à traict de temps mange tout l'arbre.

Mousse de l'arbre.

Qui veut auoir beaux ieunes arbres, il les faut bescher tous les mois, & deschiquoter à l'entour chacune fois, depuis Mars iusques en Octobre, & iusques à ce qu'ils soyent grands: & quand ils seront grāds

Temps de bescher & eschiquoter les ieunes arbres.

ne se deuront bescher que trois fois l'an. En Hyuer, soyent grands ou petits, on doit oster la terre d'entour du pied, & la mesler de fiens, puis la remettre en sa fosse, pour tousiours auoir humidité & douceur du ciel, ainsi qu'auons dit cy deuant. Et en Esté ou à l'extreme chaleur, lon doit garder & assembler vn monceau de terre fraiche au pied de l'arbre, pour euiter le chaud & seicheresse dudit arbre.

Temps d'esmonder les arbres. Lon esbranche & emonde les arbres quand ils entrent en seue, & commencent à bourgeonner l'Esté, en Mars, & Auril: & faut bien coupper rez du tronc le bois qui est superflu, & la seue, recoller incontinent la couppeure: ce qui ne se pourroit si bien faire qui les coupperoit en hyuer, & pour garder que la grosseur des pesantes & grosses branches en cheant, ne separe l'escorce du tronc, couppez-le premierement demy pied de terre, & puis acheuez de scier le residu bien pres de l'arbre, & mettez la scieure sur la couppeure.

Esbrancher vieils arbres. Si vous esbranchez & emondez en temps d'hyuer, laissez les chiquots assez longs pour les recoupper apres au temps de Mars & Auril: mais si vous voulez bouter ou esbráncher les gros & vieils arbres pour les renouueller, quand vous voyez qu'ils iaunissent, faire le faudra bien tost apres la Toussaincts, que les feuilles en sont cheutes, & auant qu'elles ayent recommencé à entrer en seue: & couppant ou sciant les branches, laissez leur des chiquots auec le tronc, pour y enter scions nouueaux, les vns bien longs, les autres moins, selon que l'arbre requiert, en ostant les plus meschantes branches, à fin que celles qui demeurent, en ayent plus d'humeur & de substance.

Viel arbre deuenant sterile. Si l'arbre par viellesse, ou autrement, laisse à charger comme de coustume, il ne le faut du tout esbráncher ou eslaguer, mais luy oster seulement les branches mortes. Aussi leur faut deschausser les racines apres la Toussaincts, & fendre les plus grosses, & mettre és fentes des esclats de pierre bien dure, & les laisser, à fin que l'humeur de la terre y puisse entrer. Puis à la fin de l'hyuer, les rechausserez de fort bonne terre.

Entes rompues. Quand les enteures de trois ou quatre ans sont rompues, broutees ou endommagees des bestes, ou que lon verra que le bois n'en peut rien proffiter, il les faut coupper & les enter encor plus bas ou plus haut qu'elles n'estoyent. Vous y pourrés remettre du bois franc, que vous en coupperés, mais que ce soit plus bas dans le sauuageau, & aussi qu'il aye esté bien reclos sur le sauuageau, dés la premiere fois qu'il auoit esté enté: mais n'arrachez pas les scions qui sortent du bois du sauuageau, iusques à ce que voyez que les greffes ayent ietté bois nouueau, car paraduenture vous feriés mourir le sauuageau, lequel pourriés bien encores r'enter, si les greffes se mouroyent.

Greffes ayãs ietté à traiter. Apres que les greffes de vos enteures auront ietté du bois nouueau comme de deux ou trois pieds de long: si elles iettent des petits scions superflus és enuirons des bons membres que voulez nourrir, couppez iceux meschãs scions bien rez, mesmemẽt en l'annee que les aurez entez: mais que ce soit en temps que le bois est encore en seue: mesme

ment sera bon coupper aucuns des principaux membres des iettons & greffes de la premiere annee, si trop y en a, & les enter & affier ailleurs: & puis trois ou quatre ans apres qu'elle auront esté entees,& que les greffes en aurõt esté biẽ recloses sur le sauuageau,acheuez encores d'en oster à la mesme raison, si tant y en est demeuré : car c'est assez pour vn arbre de luy laisser vn bon membre pour tronc, & principalement à ceux qui ont esté entés petits d'vne greffe: & en est l'arbre plus beau & meilleur à la fin.Mais si l'arbre auoit esté enté gros de plusieurs greffes, il luy faudroit laisser plus largemẽt,selon que verrez estre besoin pour ibien recouurir les fentes & coupeures du sauuageau.

Arbres parcreus à gouuerner. Qnand vos arbres commenceront à croistre, il les faut bien conduire trois ou quatre ans,ou plus, iusques à ce qu'elles soyent bien formees,en leur couppant à mont le couppeau, & les menues branchettes de bois superflu, iusques à ce qu'elles soyent comme de la hauteur d'vn homme & plus, si bien se peut faire,& leur dressez bien & composez les membres principaux& branches: tellement que l'vne branche n'approche trop de l'autre: & aussi ne les attachez les vnes aux autres,quãd elles grossiront: & en faut aussi coupper aucunes si l'arbre est trop espais dedans, à fin que le Soleil y entre.

Arbres ne croissans plus. S'il aduient que l'arbre encor ieune ne croisse plus en grosseur, faut luy fendre l'escorce du tronc en quatre tout du long, ou en cinq lieux selon qu'il sera gros,& lors en peu de temps on les verra croistre à merueille.

Oster les nids des cheuiiles. Faut oster aux arbres les feuilles seiches, qui ont en elles enclos les nids & œufs des chenilles, & autres bestioles semblables, lesquelles consumenr,rongent & gastent les feuilles tendrons, & le fruict mesme de l'arbre:sans qu'encor elles font seicher & mourir bien souuent tout l'arbre, & sur tout les poiriers & pommiers,pour estre plus subiects à ceste maudite vermine, que le reste des fruictiers: Et est besoin en outre de repurger les troncs de toute playe & entameure que les vers ou fourmis y font, à cause que cela cause leur mort, & ruine.

Tẽps de tailler les arbres. Lon peut tailler les arbres depuis le premier de Nouembre iusqu'à la fin de Mars: & donnez ordre de n'y faire tranchees en grands fonds: & si vous taillez les scions ou iettõs de l'arbre qui ne faict fruict, & que ce soit en decours & dernier quartier de la Lune,cela les fe[illegible] fructifier Et quand l'arbre que vous aurez enté sera gros, vous luy pourrez oster les scions,& laisser seulement võs greffes.

Arrouser arbres. Pour le regard d'arrouser les arbres, ne les faut arrouser sinon en temps de grande seicheresse, encores non en leur pied & tronc, mais à l'entour:ce qu'encor lon doit faire auec mediocrité: d'autant que l'arbre demande plustost d'estre humecté par amendement de graisse. & fien bien choisi que par eau:aussi nous voyons que les fruicts qui viennent en lieux non arrousés, sont ordinairement plus sauoureux, & se conseruent plus longuement, que ceux la terre desquels on abbreuue: quoy que quelque-fois y obstant sa seicheresse ce fruict ne vient en

parfaict accroissement & accoustumee grandeur.

Trop de fruit en l'arbre. Si les arbres quelques annees sont chargés de fruict plus que de coustume, ainsi qu'aduient souuent qu'il y en a autant ou plus que de feuilles, faut les en descharger de la troisiesme partie ou de la moitié, d'autát que ceux qui resterõt non seulemét deuiendrõt plus beaux, ains encor l'annee apres il y viendra plus que si on les laissoit ainsi chargez.

Medeciner les arbres fruictiers. CHAP. XLVII.



OMME toutes choses qui prennent croissance & force de la terre, ont quelque sentiment de ce qui leur est proffitable, au moyen duquel elles viuent : aussi elles ont quelques maladies particulieres prouenantes de ce qui leur est contraire, ou mesmes de leur vieillesse ou defaut, ou trop grande abondance de ce qui les nourrist. Donc ne se faut esmerueiller, si les arbres en parparticulier quelques fois souffrent des inconuenients, ausquels qui ne donneroit secours & prompt remede, ils ne faudroyent à mourir.

Arbres esclatés. Tous arbres qui par impetuosité de vents, ou autremét, auront esté coingnez ou esclatés, on les doit medeciner auec la fange, fien de moutons & de pourceaux.

Herbes à l'entour des arbres. Les herbes qui croissent à l'entour des arbres, tirent à elles le nourrissement, & partant les faut sarcler diligemment, & leuer la pelure de l'arbre auec la serpe, non pas en trauers.

L'arbre chetif & menu. Quand l'arbre ne grossit point, & demeure trop à faire branches & monter amont, apres que l'aurez deschaussé au temps que dit a esté cy dessus, il luy faut fendre plusieurs racines, non pas maistresses, & y mettre du fumier de porc, meslé auec d'autres terres : quelquesfois aussi y espandre de la lie de vin bien fort autour des racines : mesmement s'il est moussu par trop, luy abbatre la mousse auec vn grand cousteau de bois, sans offenser l'escorce. Et au temps d'Esté quand la terre est trop mouillee, seroit bon de bescher au pied à l'entour des racines de ceux qui n'ont point esté deschaussés en Hyuer, & y mesler quelque amendement, soit de fien ou de bonne terre.

Arbre sterile. Vous rendrez fertile l'arbre sterile, si vous pendez entre ses rameaux vn sachet plein de semence de roses, graine de moustarde, & d'vn pied de belette.

Fil aux arbres. Le fil est vne maladie qui mange l'escorce des arbres : il leur faut donc coupper ceste infection bien nettemét à l'issue de l'hyuer auec vn ferrement bien tranchant, & mettre sur la playe vn peu de fiente de bœuf ou de porc, & l'enuelopper de vieux drappeaux, & lier bien estroit d'osier, & le laisser ainsi lié longuement tant que les emplastres y pourront tenir.

Vers aux arbres. Peu d'arbres sont qui ne soyent subiets aux vers: les vns plus, comme le pommier, poirier, & tous ceux qui ont interieurement vn suc doux: les autres moins, comme le laurier, & ceux qui portent fruicts

austeres & acerbes. Quelquesfois ces vers viennent de vieillesse, aucunesfois de quelque coup receu. Donc contre les vers qui s'engendrent dans l'escorce de l'arbre, au lieu où vous verrez l'escorce enflee, il la faut inciser & fendre iusques au bois, à fin que l'infection & humeur en puisse distiller, & auec quelque crochet tirez les vers & pourriture de dedans le plustost que faire se pourra : & mettez dedans & dessus la playe vn emplastre de fiente de bœuf, ou de porc, meslee & broyee auecques sauge, & vn peu de chaulx viue, & enueloppez & liez estroitement le tout ensemble, & le laissez ainsi tant & si longuement qu'il pourra tenir.

La lie de vin, ou l'effondrille d'huile, espandue sur les racines d'arbres qui ont la iaunisse, ou sont aucunement malades, leur fait grand bien. *Iaunisse des arbres.*

Il s'engendre de petites bestes presque semblables à cossons, & sont aucunement perses ou noires, & les aucunes ont le bec long & pointu, & fond tresgrand dommage aux enteures, & autres ieunes arbres : car elles en couppent les scions nouueaux qui sont encores tendres & longs comme des doigts: il faut au haut du iour, quand vous les y verrez, mettre la main dessus tout doucement sans remuer l'arbre : car elles se laissent cheoir quand on les cuide prendre : par ce que promptement ne s'en peuuent voler, & si elles ne se laissent cheoir en vostre main, allez-les prendre dessus les scions auec l'autre main. *Cossons.*

Pour les limacs & fourmis, mettez de la cendre & du sciage de bois ou de la farine de lupins au pied des arbres: & quãd la pluye aura donné dessus, rechargez-les de nouueau, sans remouuoir ce qu'aurez mis au precedent: autrement, mettez quelques petits vaisseaux pleins d'eau au pied d'iceux arbres : ou bien espandez de la lie de vin à l'enuiron. *Contre les limacs & fourmis.*

Quand l'arbre perd son fruict, faut entourer le tronc de l'arbre auecques yuraye en forme de couronne, ou bien auecques vne lame de plomb, ou pour le meilleur, faut deschausser les racines de l'arbre, & les percer, & mettre au trou vn coing de cormier. *L'arbre qui perd son fruict.*

Pour empescher que la rouille ne face tort aux arbres, faites fumee de paille au Printemps à l'entour des arbres. *Contre la rouille.*

Quand l'arbre perd sa fleur, ou que les feuilles luy tombent, luy faut deschausser les racines, & les entourer auec paille de febues trempee en eau, *L'arbre qui perd sa fleur.*

Le meilleur est entendre aux chenilles en temps d'hyuer, auant que les arbres soient feuillus, & si vous y voyez des poupes, berceaux & bouchons de chenilles, ostez-les auecques les chenilliers auant qu'elles soyent escloses. Ne couppez du bois, où ne pourrez atteindre de la main, que le moins que vous pourrez, & nettoyez le bien par tout qu'il n'y demeure des œufs, & puis regardez au pied du tronc qu'il n'y ayt des chenillaux, qui puissent filer, & qui se soyent là attraits & attachez entre les scions & les racines; S'il y demeure quelques bouchons au renouueau, ou que quelque bruine ou gaude en ayt engendré de nouuelles regardez au haut du iour leur repaire, l'endroit où vous les *Contre chenilles.*

verrez ensemble par monceaux, soit aux forchons, ou sur les branches, auecques des vieux drappeaux ou des feuilles larges enueloppees entre vos mains, abbatez-les, & les tuez bien diligemment, en pesant bien promptement auec les deux mains, & recourez-y à plusieurs fois, en gardant qu'elles ne se laissent cheoir à terre : mais gardez qu'elles ne vous iettent la rosee au visage, & afin qu'elles n'y renaissent plus vous lierez & attacherez des branches de Sahuc a l'entour du pied, ces branches seruiront aussi pour faire tomber ces animaux tous morts.

Il s'engendre aussi vn vermisseau, que les bourdelois appellent le Quayre entre le boys & l'escorce qui les ronge tellement qu'il les faict mourir. Vous les ferez mourir auec vne branche de fer les recherchant de tous les costez de l'arbre.

Arbre trop fertil.

Quand l'arbre iette trop, il faut apres qu'il est dechaussé luy fendre plusieurs racines, non pas des maistresses, & faire sortir l'eau qui est dedans, si aucune y en a, qui vaut autant ou mieux que la seignee à l'homme : car par ceste medecine on renouuelle la vie à l'arbre.

Maladie de l'escorce de l'arbre.

Arbres boiteux.

Haster l'arbre a produire fruict.

La maladie de l'escorce de l'arbre vient de l'humidité du lieu où est la branche plantee, & aussi au contraire les arbres viennent apres boiteux, quand ils sont plantez en lieu trop sec. Pour garder les ieunes arbres francs en la pepiniere, & faire qu'ils proffitent mieux, il les faut couurir la hauteur d'vn homme, de chaume ou de paille : & sera la couuerture soustenue sur les perches en long & en trauers.

Pour haster l'arbre qui attend trop long temps à porter fruict, faites vn trou de tariere en la plus grosse branche de sa racine, sans la percer tout outre : & au trou qu'aurez faict mettez vn baston, & l'estouppez de cire : puis recouurez vostre pied, & l'arbre portera l'annee ensuyuant.

Seicheresse d'arbre.

Aux arbres qui ont esté plantez nouuellement, & qui commencent à seicher, vous leur aiderez beaucoup, si vous les faites bescher & arrouser : & les doit-on defendre contre le chaud en leur aidant de chose qui leur face ombre, & contre le froid on les doit couurir de paille.

Faire mourir vers qui molestent les arbres.

On fait mourir les vers auec fiente de pourceau, ou auec vrine d'homme mise au pertuis où sont les vers : ou auec chaulx viue : mais si l'escorce est blessee, en plusieurs parts soit fendue, & aussi au pied de l'arbre vn peu, en sorte que l'humeur s'en parte.

Engendremẽt de v..s.

Les vers se creent en temps humide dedans les fruicts à pepins : & en iceluy temps on doit percer l'arbre auec vne tariere tout outre pour le meilleur, le plus pres de la racine que l'on peut, à fin que l'humeur qui cree les vers, distille par là.

Cheute des pommes de l'arbre.

Si les pommes ou autres tels fruicts cheẽt de l'arbre, fendez la racine, & mettez en icelle fente vne pierre viue, ou vn coing de bois.

Fruicts montas côtremõt.

Si les fruicts montent contremont, lauez le pied de l'arbre d'eau de pourpier auec vinaigre, ou y mettez de la lie de vin, ou prenez deux parts d'huile d'olif, & vne part de poix noire meslez ensemble, puis

les oignez, ou mettez cendre au pied de l'arbre, ou quelque vaisseau plein d'eau à l'entour d'iceluy, ou vn cercle couppé & oingt d'huile de petrole, ou vne cordelle enduite de sang de pourceau meslé auec argent vif.

Pour faire mourir les fourmis d'alentour d'vn arbre, il faut recouurir la terre enuiron ledit arbre, & mettre dessus quelque quantité de suye de cheminee. Prenez aussi de la scieure de chesne, & en mettez largement au pied de l'arbre: & la pluye qui cherra, fera que les fourmis s'en iront, ou mourront. Quant est des autres accidents qui peuuēt nuire aux arbres, comme gresle, bouillars, mousches, grenouilles, & autres tels inconueniens, voyez au second liure, chapitre 110. *Fourmis à faire mourir.*

Garder & conseruer les fruicts des arbres, pour estre ostez & mangez en saison, & hors d'icelle. CHAP. XLVIII.

Ce n'est pas le tout de sçauoir bien cultiuer l'arbre fruictier, & l'auoir soingneusement entretenu, qui n'en sçait garder & cōseruer le fruict, ou pour le vendre en temps opportun, ou pour l'vsage du mesnager & de sa famille, principalement és endrois où les fruicts croissent plus delicats, comme au païs de Touraine, & qui est pour ce regard nommé le iardin de France: parquoy nous traiterons en bref de la maniere de contregarder les fruicts, & commencerons à l'Amande. *Touraine iardin de Frãce.*

L'Amande est meure, quand elle commence à se despouiller de son escorce. Si la lauez en saumeure, la rendrez blanche & de longue duree, & encore d'auantage si la faites seicher: si voyez qu'elle ne puisse despouiller son escorce, mettez la quelque temps sur la paille, & incontinent apres elle la despouillera. Pour la garder long temps, posez la en lieu sec, & où le vent de Midy ne souffle point. *Amandes meures.*

Les chastaignes seront de garde iusques au Printemps, si les seichez premierement à l'ombre, puis les mettez en lieux secs par monceaux, ou en vaisseaux couuerts de sablon: où si les meslez parmy des noix communes: car par ceste meslange elles perdront leur humeur excrementeux. Sur tout pour les garder long temps faut les cueillir moyennement meures, durant le decours de la Lune, & les mettre dans du sable en lieu frais, ou en quelque vaisseau bien estouppé. Aucuns les estendent sur des clayes, ou les enterrent en sablon, de sorte qu'elles ne s'entretouchent point. Les autres les arrengent dans des paniers ou corbeilles pleines de paille. Tu experimenteras si elles sont entieres, les iettant en eau froide: car si elles vont au fond, elles sont saines & entieres: si elles nagent par dessus l'eau, elles sont gastees, ou corrompues. *Chastaignes.* *Chastaignes entieres.*

Les Cerises seront de garde, si les cueillez en l'arbre auant Soleil leuant, puis les arrangez dans vn vaisseau qui aura au fond vn lict de sarriette: puis mettez les Cerises par dessus, & encore par dessus d'autre sarriette, & les arrousez auec vinaigre doux. Pareillement elles *Cerises.*

seront de garde, si les disposez de mesme façon, & couurez de feuilles de roseau dans vn tonneau: elles sont aussi deseichees au Soleil, ou cuittes en leur ius, & confites auec succre, pour estre long temps gardees.

Citrons à garder. Si vous frotez les Citrons cueillis auec leurs rameaux feuillus, de plastre bien destrempé, vous les garderez toute l'ānee sans estre gastés: si les cachez & couurez d'orge, ils ne pourriront point: ou si les enfermez en quelque vaisseau que ce soit, ou si les couurez de paille menue.

Corneille. Pour garder le fruict qu'on appelle communement cornoille, ou corneille, faut le mettre dans vne bouteille de verre qui ayt la gueule assez large, & emplir ladite bouteille de miel fort bon & fort liquide, ou de succre au lieu de miel: de faict que le ius succré où sera confite la corneille, est singulier au flux de ventre, & pour exciter l'appetit. *Contre le flux de ventre.*

Pour garder les coings, plongez les en lie de vin, ou pour le mieux, enfermez les dans pots neufs bien estouppez, lesquels mettrez dans tonneaux pleins de vin: ou les plongerez dans le vin mesme: par ce moyen les coings demeureront frais, & le vin sera fort plaisant. Aucuns les gardent en du foin, ou de l'orge, ou scieures de bois: ou feuilles de de figuiers. Les autres les couurent de feuilles & de mortier argilleux, ou terre de potier, puis les seichent au Soleil, & quand ils en veulent vser, ils cassent le mortier, & trouuent les coings tels qu'ils les y ont mis. Aucuns les mettent tous entiers au miel. Note toutesfois qu'il ne faut point garder les coings en vne maison où il y ait d'autre fruict: car par leur aigreur & odeur, ils gastent & corrōpent les autres fruicts qui leur sont voisins, & mesmement les raisins que lon veut garder. *Nature des coings, un aigue.*

Figues à garder vertes. Les figues seront tousiours recentes, si vous les metrez en vn pot plein de miel bien couuert, de sorte qu'elles ne s'entretouchent, ny le pot mesme: ou biē si les mettez en vne courge chacune à part, & pendez la courge en vn lieu ombrageux, où le feu ny la fumee ne puissēt aller: ou si vous les enfermés en vn pot de verre biē estouppé de cire. Les seiches ne seront corrōpues, si les arrangez sur vne claye au four apres que le pain en est hors, puis les disposez en pot neuf de terre qui ne soit poissé.

Noix à garder entieres. Les noix demeureront long temps entieres, si on les couure de paille, ou de leurs feuilles seiches, ou enferme en vn coffre fait de bois de noyer: ou si on les mesle parmy les oignons, ausquelles elles rendent ce plaisir qu'elles leur ostent la plus grand' part de leur acrimonie.

Lon dit aussi qu'elles serōt gardees uertes vn an entier, si estās cuillies vertes on leur oste leur cotte, & les plōge lō en miel: ce miel par ce moyen est rēdu remede singulier pour les gargarismes des vlceres du gosier.

Grenades à garder. La grenade se garde, si lors que sont meures, ou presque meures, vous leur tordez le petit pedicule dont elles pendent en l'arbre: ou si soudain qu'est cueillie, on l'enduit tout autour auec argille destrempee en eau, puis on l'expose au Soleil dans l'huile douce, dans vn mollet, enueloppee & pendue au plancher en lieu bien estouppé, où la gelee ne donne point. ou mise en la cuue: mais garde qu'elle n'y chancisse. Ce pendant pour les cueillir les faut toucher doucement auec la

main, à fin de ne les offenser. Elles se gardent fort bien en sciage de chesne, en eau sallee & saumeure. Ou bien les faut plonger entieres en eau bouillante, & d'icelle les retirer incontinent, puis les seicher sur sablon ou menu grauois, ou au Soleil l'espace de huict iours. Aucuns les plongent dans vn monceau de bled à l'ombre, iusques à tant que leur escorce soit endurcie.

Les pommes apres estre cueillies en temps serain, non pluuieux ny nubileux, se gardent estendues sur l'œil, non sur la queuë, sur vne table couuerte de paille de bled, en vn lieu froid, non en caue (car en ce lieu elles y perdent leur bonne saueur) ayant les fenestres tournees deuers le Septentrion, qui soyent ouuertes en temps serain: ou sur de la paille, ou dans de l'orge, ou dans vn pot ciré par dedans, & bien couuert, ou dans vn vaisseau de terre non poissé, qui soit percé au fond, & bien couuert par dessus, puis pendu à vn arbre tout l'hyuer, & les pommes demeureront telles comme elles y auront esté mises. Aucuns les enueloppent à part soy de feuilles de figuier, puis les couurent de mortier d'argille blanche, & mortier sec, & les mettent au Soleil. Autres apres auoir cueilli & choisi les pommes plus entieres, massiues, & belles, & non trop meures, defoncent vn muid, auquel tout debout y arrangent ces fruicts, puis les couurent d'vn lict de paille, puis estandent vn autre lict de pommes, continuant ainsi iusques à tant que le vaisseau soit plein, lequel lors renfoncent & estouppent soingneusement, à ce qu'il n'ayt air aucun. Les normans les mettent par monceaux pour faire leur cidre: Au païs d'Orleans & de Touraine, on les fait seicher au four, pour les banquets d'Hyuer & du Printemps. *Pommes à garder.*

Les nesfles sont gardees en des petits vaisseaux poissez, ou mis en des pots entre des grappes de raisins. *Nesfles à garder.*

Les oliues sont confites auec saumeure, ou auec vne mixtion de miel, vinaigre & sel: Aucuns adioustent pouliot, menthe, anet, lentisque: les autres, des feuilles de laurier: les autres, des grains de laurier. *Oliues à garder.*

Les poires se garderont longuement, si lon poisse la queuë des poires, & les pend-on ainsi. Les autres mettent les poires dans vn vaisseau neuf de terre, & y versent du vin cuit, ou du moust, ou du vin tant que le vaisseau est plein. Les autres gardent les poires couuertes de limeures, ou de scieures de bois. Aucuns les mettent auec feuilles de noyer seiches, ou bien en vn vaisseau de terre, qui ne soit gueres cuit, & y versent du vin & du moust, & estouppẽt bien le vaisseau & le gardent. Aucuns les mettẽt en des fosses, en vn lieu pres duquel y a vne eau courante. Aucuns mettent par quartiers les poires de certeau, de rosette, & de bon-chrestien, & les nettoyent de leurs grains, & les deseichent au Soleil, à fin qu'elles soyent bonnes au Printemps. *Poires à garder.*

Les meures, qui sont bien estouppees dans vn vaisseau de voirre, se gardent longuement: & faut les remplir par dessus de leur ius. *Meures à garder.*

Le Citron & l'Orenge se gardẽt en la caue, separés ou dãs la saumeure de verius, ou sans sel, ou par forme de cõfiture auec le sel, ainsi q̃ l'oliue. *Citrõ & orenge à garder.*

Les Pesches, autrement dites Presses, sont gardees en saumeure, ou

Pesches ou presses à garder. vinaigre doux: ou bien leur noyau osté, sont deseichees au Soleil à la sorte des figues. Aucuns les confisent auec du miel.

Cormes à garder. Les Cormes sont confites en vin doux: ou bien quād elles sont cueillies on prend les plus dures, & les met-on adoucir en vaisseaux de terre pleins ou presque pleins, enduits en plastre, & mis en vne fosse d'vn pied en profōd, en lieu sec, & au regard du Soleil, puis couuerts de terre. On les peut aussi couper par le milieu, puis les mettre seicher au Soleil.

Prunes de damas à garder. Les Prunes de Damas seront mises dans des vaisseaux, & par dessus on iettera du vin nouueau ou du vin doux, & estouppera on les vaisseaux diligemment.

BREF DISCOVRS SVR LA FACON DES VINS FRVICTIERS.

CHAP. XLIX.

AV x païs où la vigne ne peut fructifier, à raison de l'intemperature froide & inclemence de l'air, & où les fruicts en recompense viennent singulierement bons & en grande abondance, comme en Bretaigne, Normandie, au païs du Mans, Chartrain, & Touraine, encore que lon ayt le moyen de faire le vin des grains, que lon nomme Biere: toutesfois pour moins de frais, & plus grande cōmodité lon fait vins des fruicts, lesquels aussi retiennēt en particulier le nom des fruicts, desquels ils sont exprimez. A sçauoir, vin pommé, celuy qui est faict de pommes, encores que les Normans, & autres païs voisins l'appellent Cidre ou Citre, comme ayant vne odeur ou excellence semblable au citron. Vin peré, qui est exprimé de poires: vin de cormes, de coings, de grenades, de meures, d'espine-vinette, de prunelles, ceux qui sont tirez de tels fruicts. En quoy faut obseruer que tous fruicts ne sont propres à faire vin: mais seulement ceux qui ne pourrissent facilement, & ont grande quantité de suc vineux: tels que sont ceux que nous auons maintenant declaré. Ains lon n'exprime vin de cerises, d'autant qu'elles sont faciles à se corrompre & pourrir bien tost: ny aussi d'amandes, de noix communes, d'auelaines, de pigeons, & autres tels fruicts: par ce qu'ils rendent vn humeur huileux, & non vineux. Or dautant que nous n'aurons icy deliberé de parler de toutes ces sortes de vins des fruicts, mais seulemēt de ceux que lō appelle cidre, pommé, peré carisi qui apres le suc de la vigne sont les plus vtiles & necessaires liqueurs à la vie & santé des hommes : nous mettrons en auant quelque sommaire &, comme passager & truchement tant de la façon que des vertus & qualitez diceux cidre, pommé, peré, carisi & renuoyrons le lecteur au liure latin ia de long temps attendu de monsieur Paulmié docteur Medecin à Paris pour auoir l'entiere & parfaicte cognoissance de ce breuuage tant plaisant & aggreable. Et pour entrer en propos, ie ne feray icy recerche de l'inuenteur premier de ce breuuage, diray seulement que comme Noé trāsporté du plaisant goust du suc qu'il exprima du raisin de la vigne sauuage plan-

Pommé. Cidre. Peré.

tee par luy mesme, fust le premier inuenteur de faire & boire le vin, aussi quelque Normād affriandé de la saueur delicate du iust des pommes & des poires inuenta la façon du cidre & peré, ie dis quelque Normand, car c'est en la basse Normādie appellé pays de Neuz ou ce breuuage a pris son commencement.

La maniere dōc de faire tels vins en general est, de cueillir les fruicts non du tout meurs, & les laisser meurir quelque temps à l'air, ou descicher au Soleil, pour faire exaler leur humeur plus aqueux, puis les casser & froisser auec meules ou autres tels instruments pesans, & apres les mettre sous le pressoir: faut toutesfois remarquer ceste particularité en d'aucunes pommes, lesquelles tant plus meures & long temps sont gardees, tant meilleur & plus de vin elles rendent, encores qu'il ne soit de longue duree. Au contraire, les poires sauuages rendent plus de vin & de meilleur goust, & de plus longue garde que ne font les priuees. Quand le suc est exprimé des fruicts, doit estre mis en tonneaux, pour y bouillir quelque temps, & estre gouuerné de la facon qu'on a accoustumé de gouuerner le moust, & vins nouueaux, ainsi que nous descrirons plus particulierement.

Le Pommé comment est faict.

LEs vins des fruicts qui sont en vsage plus commun, sont, le pommé & Peré, lesquels comme sont exprimez de diuerses sortes de pommes & de poires, aussi sont differentes, tant en goust que bonté. Pour faire le pommé, ne faut que les pommes soyent sauuages, mais franches & priuees, creuës & produites en pommiers cultiuez soingneusement tout le long de l'annee, selon la forme & diligence qu'auons descrit cy deuant au pommier, sans toutesfois auoir grand esgard au lieu où sont plantez & croissent les pommiers, à sçauoir, iardins, vergers, terres labourables, ou autres telles places, pourueu que le terroir en soit bon & bien assaisonné. Sur tout faut que telles pommes ayent la chair ferme, solide, accompagnee de beaucoup de suc, d'odeur plaisant d'vn goust gracieux & de belle couleur: quelles sont les pōmes d'heroët de rouueau, de malingre, de rābure, de belle fēme, de gastelet, de claguet, de gros œil, de vert, de curtin, de grosse ente, de ruque, de lōg, de cunoet sur, de cunoet doux, de barbarie, de rougelet, de rengelet, de sandouille. Les pōmes de court-pēdu, passe-pōme, franc-estu, encores que soyent frāches, d'odeur plaisāt, & de goust gracieux sur toutes sortes de pōmes ne sont propres ce neātmoins à faire le pōmé, tāt à raison de la tendreté & delicatesse de leur chair, q̄ du peu de suc, & nō assez suffisant pour en exprimer & faire pōmé en quātité: ioint que ces pōmes ne sont tāt frequētes, ny croissent en telle abōdāce que les autres, ains vaut mieux les garder pour le māger, & pour estre employees en iust pour faire syrops du Roy Sabor, Saporis, & de succis pomorum qu'au boire commun.

Le temps de cueillir ces pommes, est le plus commun à la my-Septembre, apres qu'elles ont enduré les chaleurs d'Esté, & receu quelque petite pluye, & doux vent de Septembre: aucunes estans bien meures, d'autres non encores du tout meures, principalement celles qui

ont la chair plus solide & moins delicate:à la plus part desquelles estás gardees quelque temps le iust accroist, se cuist, & se digere par leur chaleur naturelle. Pour les cueillir lon s'aide de gaules & de perches, ainsi q̃ de la main à cueillir celles que lon veut garder, & doit on choisir quelque iournee belle claire seiche de beau & plein Soleil, car si elles estoiẽt humectees de quelque pluye ou rosee elles se pourriroyent au grenier.

Estant cueillies ne se doyuent si soudain emploier à faire pommé, mais les faut faire migeotter (comme disent les Normans) & garder quelques trois sepmaines ou vn mois, voire plus ou moins selon leur cõsistence & espece, à la charge qu'on ait soing qu'elles ne se pourrissent. Les emonceler par grands tas és Iardins, ou sous quelque toict à l'air quand il ne gele point, ou quand il gele, les couurir de foërre fraischement battu, ou de quelque coutis ou licts de plumes pour les garder de la gelee. Aucuns durant les grands gellees les couurent de draps de toille trempez en eau & exprimez, lesquels engelez empeschent que l'air froid n'y puisse penetrer. Le meilleur seroit que le grenier fust chaud, non paué de plastre n'y de tuile, mais de foërre ayans les fenestres bien closes, les portes bien fermees, & les fissures bien estouppees pour empescher l'entree au froid. Ne faut ce neantmoins attendre a faire le pommé iusques à ce qu'elles soyent exactement meures & quasi proches a se pourrir, principalement, mais faut anticiper quelque peu auant ceste exacte maturité autrement le pommé ne sera de garde, & aura grande quantité de lie, couuert aussi de plusieurs fleurs blanchastres nageantes par dessus. Si elles sont gelees ne vous amusez à faire pommé, car ayants perdu leur odeur & couleur naturelle & accoustumee, ont aussi perdu toute leur force & vertu, ains d'icelles ne pourroit estre fait qu'vn pommé crud debile, mal plaisant, aqueux nullement de garde, mais qui s'aigriroit soudain. Quand donc les pommes se serõt fort bien migeottees & aurõt acquis vne maturité non du tout exacte, mais qui sera au premier ou moyen degré de maturité, & qu'elles expireront vn odeur fort plaisant, lors le temps sera cõmode d'en faire pommé. Qu'elle opportunité si delaissez & attẽdez leur entiere maturité, elles flestriront & deuiendront chetifues, ains le pommé qui en sera exprimé sera aqueux, debile & aigre incontinant

La maniere d'en exprimer le Pommé est diuers au pays de Neuz. Aucuns escachent les pommes auec vn maillet, les mettent en tõneaux, puis l'emplissent de grande quantité d'eau, les laissent fermenter, bouillir & escumer iusques à ce que l'eau ayt acquis la vertu des pommes. Autres les pillent dans vn mortier, puis auec grande quantité d'eau les versent en quelque tonneau sans attendre qu'elles bouillent & rendent escume Ces deux façons ne sont de grande requeste, celle cy est la meilleure, faut escacher les põmes premierement, puis les pressurer, le moyen de les escacher est les mettre dedãs vn pressoir, lequel soit fait en rotondité, contenant de tour sept ou huict toises, ledit tour & circuit ayant forme d'auges, larges & profondes pour le moins de deux pieds (esquels auges seront mises & contenues lesdites pommes pour estre

plus

plus serrees & mieux arrestees.) Par dedans ces auges lon fera tourner vn coudeux grands meules de pierre ou de bois dur, pesant & massif, ayans forme de rouë, conduite par vn bœuf ou cheual ou deux, assez forts & puissants, ainsi que nous auons dit en la façon des huiles: Quand les pommes seront suffisamment escachees, faut amasser la pilee, la ietter dedans des cuues propres, & la laisser cuuer quelque temps comme le vin, & apres qu'elle aura cuué, espuiser le iust, ou liqueur ou vin (appelle le comme il te plaira) qui sera escoulé, sans estre pressé, & le verser en tonneaux, soyent pipes ou muis vieils ou tous neufs, pourueu qu'ils ne soyent imbus de mauuaise liqueur: les meilleurs tonneaux de tous, sont ceux ausquels y a eu du vin, principalement du vin blanc: car la saueur du vin réd le pommé plus gracieux & amoureux. Le cidre qui vient librement sans estre pressé est le meilleur, & plus doux, non toutesfois plus fort que celuy qui a enduré le pressurage, meilleur aussi & plus excellent est celuy qui est faict sans messlange aucune d'eau: vray est que quand les pommes ont la chair fort solide & peu humide, & le goust aucunement aspre, ne sera mal faict pour aider à les escacher, y mesler vn peu d'eau, mesme apres que sont ja escachees par la force de la meule tournante, lors que cuuent encores: & auparauant que leur cuuee soit mise sur le mets ou pressoir, lõ y pourra mesler de l'eau, à fin d'empescher que le cidre ne s'engraisse & ne soit trop sur & verdelet: Le reste de la cuuee sera porté sur le mets ou pressoir, entrelassé de foërre long pour le contenir & arrester qu'il ne s'espande ça & là, estant pressé sur le mets (ne pouuant la pomme pour sa rotondité, s'arrester sous l'huis & autres aiz du pressoir sans estre retenue és costez par quelque chose) ce qui s'escoulera au pressurage sera versé en tonneaux, & meslé parmi le premier: ou pour le mieux versé à part ainsi que lon fait du vin, sans le mesler parmy celuy qui sera venu librement & sans estre pressé: lequel est plus fort, non pas si doux ny si plaisant que celuy cy.

Le marc delaissé apres le pressurage, sera de rechef mis & pilé dedãs vne cuue, sur lequel on versera suffisante quãtité d'eau, & le laissera on ainsi tremper, reposer & bouillir vingtquatre heures: puis on en fera comme vne despence de cidre. Pour faire ceste despence, lon amassera le marc de quatre tonneaux de cidre, pour en faire vn tonneau.

Quand le cidre est entonné, faut le laisser bouillir dans le tonneau par le bondon ouuert du tonneau, & ietter toutes ses escumes & immondices, tout ainsi que le vin: puis quand sera bien despuré, le bien bondõner, quelquefois on estouppe le bondõ du tõneau, & lon laisse ainsi bouillir le cidre dedãs son tõneau bondonné, mais ce pendant il ne faut que le tonneau soit du tout plein auãt qu'il bouille, de crainte que bouillãt, il ne rõpe le tonneau. Et tel cidre à la verité est beaucoup plus fort que celuy qui bouillist par le bondõ ouuert du tõneau. Mais quelque peu fumeux, & nõ si plaisant que l'autre, & mettre au cellier durant l'hyuer, & en la caue durant l'Esté, pour estre bien gardé.

Le pommé se gouuerne quant au goust tout ainsi que le vin: car du commencement il est doux, puis il se pare, & lors est vn peu picquát. Et quand est du tout paré, il a lors vn goust plus aspre, ains change de goust auec le temps, de mesme façon que le vin, plus plaisant toutesfois guand il se pare, que quand est paré.

Le pommé est de meilleure garde que le peré, & se trouuent des pômez aussi bons en leur endroit de deux & trois ans, comme lon faict des vins: vray est que sont subiects aux mesmes accidents, que le vin, & les faut aussi biẽ contregarder en perse comme le vin, ne leur donnant vent en les tirant si possible est, ou si on leur en dõne, leur donner le faucet à demy ouuert, recoignant le vent auparauát que de fermer la fontaine. Si tost que le tonneau du cidre sera vuidé, ne faut y laisser long temps croupir la lie, autrement s'y engendrera vne infinité de vers, qui apporteront mauuais odeur, & puanteur au tonneau, & le rendront inutile par apres à receuoir cidre. Voila touchant la façon, & garde du cidre. Maintenant parlons du choix que lon doit faire és pommes.

Pour auoir cidre excellent, faut le faire de pommes douces, d'vne, ou de plusieurs especes, qui toutesfois soyent chacunes en son espece fort bonnes, de goust plaisant & odeur suaue, & lesquelles faudra escacher à part, puis les mesler ensemble soubs le pressoir. Celuy qui est faict de pommes douces meslees parmy des aigrettes, n'est pas si excellent, qui toutesfois durant les grandes chaleurs d'Esté, doit estre preferé aux cidres plus excellents, d'autant qu'il est plus clerer, n'eschauffe point tant & appaise mieux la soif. Et à la verité, lon cognoist per experience que le cidre qui est faict de pommes douces qui ont la chair mollette & tendre est fort facile à s'aygrir, si on ne mesle parmy ces pommes quelques autres qui soyent aigrettes, d'autant que telles pommes douces, ont vne chaleur fort & debile & facile à se dissiper. Mais les pommes douces qui ont vne pulpe ferme, & vn iust crasse, ne demande aucunement la meslange des pommes aigrettes, pour faire bon cidre. Vray est que les pommes douces rendent moins de iust que les aigres. Mais d'autant que les douces sont moins succulentes, & ont leur suc plus crasse & espois, d'autant que le cidre en est meilleur, se garde plus long temps, & donne meilleure nourriture au corps, comme aussi est plus long temps à se parer. Au contraire, les pommes douces qui rendẽt beaucoup de iust, font plus de cidre: mais ce cidre n'est si bon, ny de si bonne nourriture, quoy qu'il se pare soudain, & soit bien tost en sa boyte. Les pommes aigrettes rendẽt beaucoup de iust, aqueux & delicat, & qui se clarifie soudain, mais qui nourrist fort peu.

Le cidre qui est tout pur, & qui est preparé sans aucune meslange d'eau se clarifie & se depure plus tard que celuy qui est faict auec eau: aussi retiẽt il plus long tẽps la saueur, l'odeur & toutes les autres qualitez & vertus des pommes dont est exprimé. Car l'eau tant soit elle meslee en petite quantité, six mois passez ou au plus tard l'an expiré,

fait aygrir le cydre: voire beaucoup plustost en tant plus grãde quantité qu'elle y sera meslee, comme en la despence du cydre. Parquoy les cydres que lon veut estre de garde, doyuent estre preparez sans eau, plustost si on les trouue trop forts, y mesler de l'eau quãd on les boira, comme lon faict au vin, principalement lors que quelque maladie se presente, qui demande vn breuuage fort aqueux.

Les cidres sont differents l'vn d'auec l'autre, principalement en couleur & saueur. Car quãt à la couleur, aucuns sont escarlatins, quasi semblables à vin cleret, qui se font auec des pommes rouges par dedans & dehors, tels sont de longue duree, & ne se depurent que huict clerets, & ont vn goust approchãts mois apres, puis deuiennẽt à l'hippocras. Autres sont muscatellins qui ressemblent en couleur & saueur à la muscatelle. La plus part des autres sont iaunastres, & aucuns, clers, comme eau de roche.

Quant à la saueur, Tous cidres pour estre bons doiuent estre doux, ou quelque peu amer, ou aigret, soit qu'ils soyent nouuellemẽt faits, ou ia de long temps. Vray est que d'aucuns n'ont point de goust non plus que de l'eau. Aucuns sont de mauuais goust, qu'ils ont de soy, ou du terroir, ou du tonneau, ou du foërre, ou d'autre cause estrangere. Ceux qui sont doux, tant ceux qui sont nouuellement faicts, que de long temps depurez, sont les meilleurs de tous, qui nourrissent beaucoup. Vray est que les nouueaux enflent & oppilent: les depurez sont propres pour les pulmoniques, & ceux qui sont calculeux, ou ont des vlceres aux reins, à la vessie. Ceux qui sont amers, & perseuerent en ceste amertume sont mauuais. Mais ceux qui au commencement amers deuiennent doux, sont les meilleurs de tous, & sont de bonne garde. Ceux qui sont verdelets, s'ils demeurent tousiours verdelets, ne sont à priser: mais si auec le temps ils changent ceste verdeur en quelque douceur, tels sont bons & de garde.

Lon peut aussi faire põmé de põmes sauuages: mais tel pommé, encores que soit de meilleure garde que celuy qui est faict de põme frãches, toutesfois n'est tant gracieux, ny tãt proffitable pour l'estomach.

Les bons mesnagers ne perdent le marc du pressurage des pommes, mais comme auons dit, le iettent dans des tonneaux, & auec suffisante quantité d'eau de fontaine en font despense de cidre: plusieurs n'en tiennent conte, mais le iettent auec le fien & autres ordures, estans asseurez qu'il deseiche & rend sterile le lieu & place où est ietté. Es lieux où l'on n'a commodité de meules, pressoir, & autres lieux & instruments pour faire cidre, lon escache les pommes, non de toutes sortes, mais seulement les sauuages, sous vn pilon, puis on les verse ainsi escachees en des tonneaux auec suffisante quantité d'eau, & lon appelle ce cidre pinette. *Pinette.*

Quant aux facultez & vertus du pommé, elles doyuent estre mesurees, de son goust, de son aage, & duree, & de sa compositiõ: son goust despend non seulement de la saueur des pommes dont est faict, *Vertus de pommé.*

lesquelles sont douces, ou aigres, ou aspres, ou mestiues, ou insipides: mais aussi de l'âge d'iceluy, en sorte que le pommé, s'il est gardé, auec le temps change de goust, & acquiert vne autre saueur apres qu'est paré, que lors qu'il se pare, ou qu'il viét d'estre paré, de mesme façon que le vin nouueau, deuenant vieil acquiert auec le temps diuerses qualitez: Le cidre donc ou pommé qui est doux, à raison de sa douceur qui prouient de chaleur tempetee, eschauffe mediocrement & rafreschist le moins de tous, ains entre les cidres est le plus alimenteux, & le plus proffitable pour vser en breuuage, à ceux principalement qui ont l'estomach froid & sec: comme aussi fort peu proffitale à ceux qui ont l'estomach chaud, soit peu ou beaucoup: plein d'humiditez, mollastre, & subiect aux vomissements choleriques: aussi en tel temperamét & cóplexion chaude & cholerique d'estomach, est besoin, ainsi qu'au vin, mesler quantité suffisante d'eau parmi le cidre doux, pour en vser en breuuage, principalement aux febricitans, & durant les grandes chaleurs d'Esté, moyennant que celuy qui en boit ne soit subiect aux tranchees & colique: d'autant que le cidre doux, exprimé nouuellement de pommes douces, est vẽteux de son naturel, comme aussi sont les pommes douces: c'est pourquoy les medecins conseillent de faire cuire les pommes douces entre les cendres à ceux qui en veulent mãger, à fin que l'aquosité & humidité grande d'icelles, qui est la source de leurs ventositez, se puisse digerer par le moyẽ de la chaleur du feu: pour la mesme occasion ny les pommes ny le cidre doux à raison de leur ventosité sont propre breuuage aux goutteux, d'autant que, ainsi qu'estiment les medecins Arabes, ils engendrent & ennoyent quantité de vents aux muscles & nerfs, qui ne se peüuent dissoudre qu'auec peine & longueur de temps: Entre les cidres doux, les meilleurs & plus sains sont, ceux qui sont faicts des pommes d'Heroët, de Cunoet doux, de Curtin, & de Rengelet, parce que ces pommes sont fort douces, de couleur doree, de bonne odeur, & de longue garde.

Pommé doux.

Cidre aigret. Le cidre acide, & aigret, soit faict de pommes aigres, soit deuenu tel par l'espace de temps, d'autant qu'il est fort aqueux, & quelque peu terrestre, ains fort subtil, & penetratif, & ce neantmoins quelque peu confortatif & astringent, est singulier à temperer la chaleur d'vn estomach, & foye chauds, d'vn sang ardát & bilieux: pour arrester les vomissemẽts & defluxions choleriques, & adustes: pour appaiser la soif: pour subtilier & inciser les humeurs grosses & visqueuses, tant chaudes que froides mais principalement les chaudes: Tel cidre est breuuage fort commode au lieu de vin pour les febricitants, pour ceux qui ont chaleur de foye & de sang, pour les grateleux, pour les goutteux de causes & humeurs chauds, & n'est besoing le detremper d'eau. Entre les cidres aigrets, les plus sains sont ceux qui sont faits des pommes de Malingre, de Rouueau, de Rambure, & de Cunoet sur.

Cidre aspre. Le cidre aspre, d'autant qu'est fort froid & sec, n'est bon que à la longue, & non plustost qu'il ayt perdu ceste aspreté, changeant sa

grãde froidure & seicheresse en vne moindre froidure,accompagnee de quelque humidité tirant sur la douceur,ou acidité: ainsi que nous voyons aduenir és fruicts, qui n'estans encores meurs ont vne saueur fort aspre,mais venans à maturité,changent de peu à peu leur aspreté en vne acidité,puis en vne douceur plaisante. Parquoy lon ne doit boire de tels cidres que bien tard: ou si la necessité commande d'en boire, les faut tremper auec suffisante quantité d'eau, autrement endurciront le ventre: causerõt strangurie,difficulté d'haleine, & vne infinité d'obstructions: exciteront plusieurs cruditez en l'estomach,intestins,& premieres veines:ruineront vn estomach foible:engendreront au foye vn sang gros, froid,& pituiteux : enuoyeront plusieurs vapeurs espaisses au cerueau,qui causeront douleurs de teste:offenseront les nerfs,& iointures: vray est qu'ils apportent ceste commodité,qu'ils confortent aucunement vn estomach languide,mollastre,& du tout despourueu d'appetit,quel est celuy des femmes nouuellemẽt grosses,aux estranges appetits desquels tels cidres sont remedes fort propres,prompts & singuliers: qu'ils arrestent les excessifs vomissements, toute sorte de flux de ventre,& toute maniere de defluxions, mesme sur les iointures: qu'ils assoupissent les battements de cœur, & faillances: qu'ils aydent à faire la digestion , beus sur la fin du past, moyennant,comme auons dit,qu'ils soyent destrempez auec vn peu d'eau pour leur diminuer ceste pesanteur & tardiueté à penetrer, suyuant le conseil de Galien,qui donne trois moyens pour vser des pommes & poires pontiques & stiptiques sans aucun dommage de la santé: le premier moyen est,les faire bouillir en eau à fin de leur acquerir vne humidité & mollesse: le second, les exposer à la vapeur & fumee de l'eau bouillante pour les humecter & meurir: le troisiesme les coupper par le milieu, oster leurs pepins interieurs , au lieu d'iceux mettre miel ou succre,puis les faire cuire entre deux cendres chaudes: tels cidres sont faicts principalement de pommes de rougelet, des pommes sauuages non entees ny cultiuees,des pommes bequet, des pommes rellet,& autres telles qui ont la cotte de diuerse couleur.

Les cidres insipides pour leur grande aquosité,sont faciles à se corrompre,non seulement en leur vaisseau,mais aussi beus & vsurpez en breuuage: parce n'en faut tenir aucun compte. *Cidres insipides.*

Quant aux cidres mestifs,c'est à dire qui participent de diuerses saueurs,comme aigre-doux,ou aspre-doux, ou de telle autre meslange de saueur,les aigre-doux sont beaucoup meilleurs & plus sains, que les aspres-doux,d'autant que ceux là non seulemẽt sont plus plaisans, mais aussi plus coulans,penetrans,&incisifs,que ceux-cy,esquels à raison de l'aspreté iointe à la douceur, y a vne crassitie & pesanteur qui les arreste & fait long temps tarder aux hypochondres,où ils peuuent engendrer des cruditez & plusieurs opilations. *Cidres mestifs.*

Quant à l'aage & duree des cidres, ceux qui sont nouuellement

faicts, encores troubles, non deputez ny desequez, ne sont sains, & ne peuuent estre beus sans dommage de l'estomach, sans douleur de teste, sans vne infinité d'obstructions & autres accidents fascheux à la santé: Ceux qui sont trop sur-annez, & qui tirent desia sur l'aigre, ne sont moins dommageables que les precedents, parquoy n'en faut vser que lors qu'ils sont bien parez & au milieu de leur aage, ainsi que nous voyons estre obserué au vin.

Quant à leur composition, ceux-là sont les meilleurs, plus sains & plus faciles à digerer, qui sont faicts de pommes bien meures, cueillies en leurs temps, & non trop long temps gardees: qui sont faictes aussi d'vne seule espece d'hommes, ou bien de plusieurs especes, mais ou symbolizantes en goust, ou bien de goust diuers, mais tels qui puissent se contemperer ensemble, & rendre vn goust plus plaisant que le leur à part, comme si lon mesloit parmy des pommes fort douces, autres qui fussent aigres, telle meslange feroit vn cidre beaucoup plus plaisant & plus proffitable que vne seule espece de pommes: Les cidres pareillement faicts de seules pommes valent mieux que faicts de pommes & pierres concassees & pressurees ensemble: meilleurs aussi, & plus sains sont ceux qui sont faicts sans eau, qu'auec eau, d'autant que l'eau leur fait perdre leur goust naturel, les fait aigrir & corrompre facilement, & empesche qu'ils ne soyent de garde: parquoy vaut mieux n'y mesler aucunement de l'eau en leur façon, plustost quand on les boit, les detremper & y verser de l'eau si la necessité le requiert, & selon les occasions qu'auons n'agueres descrit.

Le pire de tous les pommez, est celuy qui est faict des pommes sauuages, escachees & concassees auec vn pilon, puis iettees dedans vn tonneau auec eau de fontaine en suffisante quantité: Encores plus pire est celuy qui est faict du marc des pommes pressurees: aussi ietté dedans vn vaisseau auec suffisante quantité d'eau: parquoy puis que les cidres, tant plaisants & excellents soyent-ils, ne donnent nourriture au corps qui luy soit beaucoup proffitable, ainsi que cy apres discourirons, celuy qui sera soingneux de sa santé, ne doit vser que des cidres meilleurs. Nous parlerons encores des facultez du cidre, au liure sixiesme, au lieu où traicterons des facultez du vin.

Le Peré comment est faict.

LE peré se faict de plusieurs sortes de poires: Aucunefois poires rudes, aspres, aigres & sauuages, nullement cultiuees par planter, enter, ou autre maniere de culture: tel peré est de bonne garde, voire iusques à trois & quatre ans, meilleur à la fin qu'au commencement: Quelquesfois de poires franches, tendres & delicates, quelles sont poires de bon chrestié, de nostre Dame, de rosette, de hastiueau, de renoult, de mollart, de verdelet, de beurree, de Iaques du four,

de conillart, d'angoisse, de certeau, à deux testes, de rouseau, de Dieu, de bois Hierosme : & tel peré est plaisant pour quelque temps, mais quand il a passé cinq mois, il deuient trop insipide & esuenté : le meilleur & plus excellent de tous, se fait de poires cirettes iaunes, & bien cultiuees, quelles sont les poires musquettes, à deux testes, robert, de fin or, bergamotte, tahou, escuyer, & autres telles poires qui ont la chair solide, & la cotte dure : La poire d'amiot sur toutes est commendable, de laquelle aussi lon faict le peré, nommé cerelle, pour la couleur de cire qu'il represente, autrement dit, carisy, fort plaisant & gracieux, toutesfois de mediocre duree, ny tant facile à se corrompre que ce dernier : Lon mesle aussi quelquesfois plusieurs sortes de poires ensemble pour faire le peré. De quelque sorte de poires que le peré soit faict, en faut soingneusement & diligemment cultiuer les poiriers, selon l'enseignement qu'auons discouru cy deuant, en quelque terroir que les poiriers croissent, soit verger, iardin, terre laboutable, ou autre lieu semblable, moyennant qu'iceluy terroir soit tel, & si bien assaisonné qu'est requis pour produire poires en abondance & bonnes : on doit cueillir les poires à faire peré, aucunes plustost que les pommes, autres plus tard, auec gaules ou perches: Aucunes meures, comme les poires d'amyot, de tahou, de l'escuyer, & telles si tost que sont cueillies les escacher, piler & concasser auec la meule tournante, ainsi qu'auons dit des pommes: d'autres se doyuent cueillir auant que soyent meures, comme les poires du grosmenil & autres qui ont la chair dure, la cotte rude, & sont pesantes, lesquelles pour leur dureté & pesanteur ne peuuent bonnement meurir sur l'arbre: telles ne doyuent estre employees à faire peré qu'on ne les ayt fait migeotter & laissé meurir, à fin de les attendrir & emollir, pour leur exciter suffisante quantité de iust.

Soyent tost ou tard les poires cueillies, & mises sous la meule & pressoir, faut se seruir de semblables instruments & moyens à faire le peré d'icelles qu'auons declaré à la façon du pommé, mesmemét touchant l'eau qu'est besoin y mesler quelquesfois, touchant le cuuer, le bouillir, l'escumer du peré, touchant l'entonnement d'iceluy, son lieu de garde, son gouuernement, & autre soing necessaire pour le defendre de tous accidents qu'ils peuuent encourir, non moindres, voire plus grands que le pommé, principalement contre le froid & gelee, dont le peré est du tout impatient: ains durant l'hyuer faudra estoupper les fenestres du cellier ou caue où il reposera, auec foerre ou autre telle chose, pour repousser le froid: outre que le peré n'est de si bonne garde que le pommé, sauf le carisy, & celuy qui est faict de poires de grosmenil & autres poires qui ont la chair & cotte dure, lesquels peuuent durer deux ans entiers, & en perce iusques à six sepmaines, pourueu qu'ils soyent bien gouuernés: Le peré rend autant voire plus de lie que le pommé, de laquelle faudra incótinent deliurer le vaisseau si tost qu'il sera vuyde, autrement s'engendrera au vaisseau vne infinité

de vers qui l'infecteront. Les bons mesnagers font despense de peré du marc des poires delaissé apres le pressurage qu'ils iettent dans vn tonneau, auec suffisante quantité d'eau de fontaine, les autres iettent ce marc comme chose du tout inutile. Quant au reste, le peré demande mesme soin que le pommé.

Vertus du peré.

Les qualitez & vertus du peré doyuent estre mesurees (comme auons dit du pommé) de son goust, de son aage & de sa composition. Le goust du peré despend la plus part de la saueur des poires, dont est exprimé, lesquelles sont douces, ou aigrettes, ou aspres, ou mestiues, ou insipides, selon lesquelles saueurs faut rechercher les vertus & qualitez du peré, suyuant la forme qu'auons amplement discouru au pommé: vray est que pour parler particulierement de la bonté des perez, les plus sains, de meilleur suc, & plus proffitables de tous, sont ceux qui sont faicts de poires qu'on appelle cirettes, & exprimez mesme durant l'Esté, moyennant qu'ils soyent beus si tost que seront depurez, d'autant qu'ils ne sont de garde, ains estans fort delicats, se corrompent facilement & bien tost: les secondent en bonté, ceux qui sont faicts des poires robert, & des poires muscades, moyennant qu'ils soyent beus bien desequez & esclaircis de leur lie, voire bien trempez d'eau, & beus auec mediocrité, autrement par leur odeur penetrante, & tenuité grande, causent souuent douleur de teste. Les carisys, encores qu'ils soyent des plus excellents, & des derniers exprimez, demandent ce neantmoins estre beus, bien depurez auec mediocrité, & trempez suffisamment d'eau pour leur reprimer l'odeur subtil qui penetre facilement iusques au cerueau: Ne faut faire grand cas pour la santé, des perez qui sont exprimez des poires sauuages non cultiuees, de goust aspre, reuesche, & de poires grasses & roussastres, de poires de diuerses especes non symbolisantes ensemble ny en goust, ny autrement, de poires & pommes meslees & pressurees ensemble: ne faut aussi tenir conte du peré qui est fraischemét entonné, qui n'est depuré, auquel en le faisant on a meslé de l'eau: qui est fait de poires de bois, concassees & versees en vaisseaux, auec suffisante quantité d'eau, bref tout ce qu'auons dit des qualitez du pommé, pourra estre la plus part accommodé au peré: pour cela toutesfois ne faut confesser que le peré cede en quelque chose au pommé: Car encores qu'és païs, comme Bretaigne & Normandie, où lon fait estat des cidres, l'on prise d'auantage quant au goust, à la garde, à l'abondance, & au proffit, les pommez que les perez: toutefois si besoing est de cóferer la bonté du suc de l'vn auec l'autre: comparát les pommez doux auec les perez doux, les aigretsauec lesaigrets, les aspres auec les aspres les mestifs auec les mestifs, sera facile à iuger que le peré est pl' sain & plus proffitable à l'estomach & au corps que le pommé: car outre la vertu astringente & roborante de l'estomach qui est en luy, prouenãte de la terrestre qui est naturelle en toute sorte de poires, soit douce, aigrette, aspre, ou d'autre saueur: encores faut il remarquer au peré vne

Conference entre le pommé & peré en bonté.

vertu occulte & inexplicable qu'il a de dompter toute poison, & principalement le venin engendré dedans l'estomach, des champignons mangez, laquelle à la verité luy est naturelle & delaissée des poires dont est exprimé. Aussi nous voyons par experience que l'vsage de la poire est par tout beaucoup plus recommandable que celuy de la pomme, & que pour ceste occasion lon fait plus grande & songneuse reserue des poires que des pommes, lesquelles on confit en succre ou miel: on fait seicher au Soleil ou au four, on reduit en composte pour s'en seruir en temps & lieu: bien est vray que le pommé humecte d'auantage que le peré: mais en recompense le peré rafreschist plus, & en rafreschissant conforte, excepté qu'il donne plus souuent des tranchees & coliques que le pommé, principalement le peré aigret ou aspre, à ceux qui sont subiects à la colique, par ce qu'il ne s'escoule pas si tost par les vrines & par le ventre, ains s'arreste plus long temps en l'estomach & és hypochondres que le pommé, ainsi qu'auons declaré au traicté de la poire. Pour quelle occasion vaut mieux le boire sur la fin du repas, qu'au commencement, moyennant qu'il n'y ayt vomissement ny flux de ventre, suyuant le conseil de Dioscoride, qui dit que les poires mangees à ieun estomach, luy apportent dommage & nuisance.

Voyla à mon aduis ce que nous deuons estimer des facultez du pommé & peré, tant en particulier, qu'en cõparaison de l'vn à l'autre.

Reste à examiner quelle espece de bruuage sont le peré & pommé, & s'il y a quelque excellence en eux qui les puisse parangonner au vin, breuuage tant prisé & exalté de tous: ainsi qu'vn medecin de nostre temps les veut non seulement parangonner, mais preferer en tout & par tout au vin: plus possible affectionné enuers sa patrie, ou transporté d'vn iugement plein de paradoxes, que bien animé enuers la verité des choses: Nous t'auons reserué ceste dispute en nostre liure Latin *De victu salubri*, à fin que ne passions les limites de nostre maison Rustique.

Façon du vin de Cormier.

Cueillez les cormes à demy meures, si tost que congnoistrez qu'elles commenceront à tomber de l'arbre: ne les laissez migeotter & meurir que bien peu, car quand sont meures, elles ne valent rien pour en exprimer vin: faites les escacher & concasser legerement dans l'auge du pressoir, cuuez-les, puis pressurez, entonnez le iust exprimé, mettez le dans le cellier ou caue, & en faites reserue long temps: car tant plus le cormé est gardé, tant meilleur est il: vous congnoistrez sa bonté quand il aura perdu son aspreté, & l'aura changé en vn goust vineux, blanc de couleur: Ou si ne voulez attendre sa pleine maturité, detrempez le auec suffisante quantité d'eau de fontaine quand en voudrez boire. Ce vin encores que soit le premier qui ayt esté mis

en vsage, cõme exẽplaire de tous les autres vins fructiers, & duquel, & non d'autres, Virgile fait mention en ses Georgiques : Toutesfois il est si peu proffitable à la santé, qu'on n'en doit faire estat : bien est vray qu'au defaut d'autres remedes, & en cas de necessité, l'homme rustique se pourra seruir de ce vin, quand il se sentira griefuement affligé de flux de ventre, soit dysenterique, ou de telle autre espece.

Vin de prunelles.

LEs bons mesnagers du bas pays de Normandie, & qui ne veulent rien laisser perdre, plus toutesfois soingneux de leur bien, que de leur santé, si tost que l'Automne est venu, font amasser par leurs gens quantité de prunelles, meures ou non meures, les versent en des tonneaux auec suffisante quantité d'eau, estouppent les tonneaux sans y toucher aucunement. Auant vn mois expiré ceste eau infusee represente la couleur & goust d'vn vin aspre & reuesche, propre ce neantmoins aux labouteurs alterez, & pour estancher leur soif es grandes ardeurs de fieures : ce vin est appellé piquette.

CONFITVRES DES FRVICTS.

CHAPITRE L.

Codignac. POVR faire Codignac, ayez coings bien meurs & iaunes, & les nettoyez : les grains ostez, faictes les bouillir en eau fraische dans vne poelle, tant qu'ils se viennent à ouurir & creuer (si n'aimez mieux les coupper par quartiers) puis passez les par vn tamis ou toile bien serree & bien nette, qu'il n'y demeure que le plus gros : à huict liures de la moelle ainsi passee, mettez trois liures de succre fin en poudre, meslez le tout ensemble que ferez cuire à petit feu de charbon, le mouuant tresbien d'vne spatule de bois large, tant qu'il soit bien cuit : que congnoistrez estre, quand verrez que rien ne tiendra plus au vaisseau, qui est le vray signe de parfaicte cuisson : si voulez y adiouster des espices, comme canelle, clou de girofle, noix muscade & gingembre, les faudra ietter sur la fin de la decoction, & les remuer auec la spatule. De mesme façon pourrez confire pesches, poires, & autres fruicts.

Si voulez faire codignac laxatif, tel qu'est celuy de Lyon, voyez au vingtsixiesme chapitre de ce liure.

Gelee de coings. Pour faire bonne & excellente gelee de coings, nettoyez les coings bien meurs & iaunes de leurs pepins, & les mettez par petits quartiers sans les peler, d'autant que l'escorce augmente l'odeur. Ce pendant

que les nettoyerez & trancherez par quartiers, iettez les soudain dans vn bassin plein d'eau : car si tost que sont hachez, s'ils ne trempoyent dans l'eau deuiendroyent noirs: faites les cuire en grande quãtité d'eau, iusques à ce que soyent quasi reduits en consistence de bouillie : quand seront bien cuits, coulez ceste eau par vn linge neuf bien espais, & exprimez le plus fort que pourrez toute la decoction. A ceste decoction exprimee adioustez le quart de succre fin : & faites bouillir sur feu mediocre de charbon, tant que la verrez sur la fin beaucoup consommee, lors faites petit feu qu'elle ne se brusle des costez, qui causeroit couleur mauuaise à la gelee: vous congnoistrez que sera parfaictement cuite si la trouuez gluante à la cueillir: lors mettez la dans des boites,

Noix confites.

Pour confire noix: amassez des noix petites, tendres & vertes, auec l'escorce, & y faites plusieurs petits trous, puis mettez les tremper en eau par onze ou douze iours, plus ou moins : nettoyez les bien de la membrane qui se presentera sur la cocque sans les peler, & les faites bouillir en succre clarifié fort longuement, y adioustant souuent succre clarifié, à cause qu'il se consomme à la longue cuisson : en fin mettez-les en vaisseaux auec clou de girofle, gingembre, & canelle : le moins de tous de cloux de girofle, car ils les rendroyent trop ameres. Autre maniere de les confire : Prenez noix vertes enuiron le mois de May ou de Iuin : auant qu'elles ayent l'escorce dure, pelez les, & les mettez tremper neuf iours durant (plus ou moins, selon que congnoistrez que s'attendriront) en eau pure, que changerez tous les iours trois ou quatre fois : faites les cuire par apres pour les attendrir d'auantage : cuittes, seichez les à l'ombre du Soleil, ou les essuyez auec vn linge, puis picquez les de canelle, & de clou de girofle : En fin mettez les cuire en succre clarifié, iusques à tant que congnoistrez le succre clarifié auoir acquis consistance de sirop : puis les mettez en vaisseaux d'estain ou de terre faicts au propre, auec le sirop où elles auront cuit. Aucuns font autrement : Ils cueillent noix encores vertes, les piquent de la pointe d'vn fuseau, ou autre semblable instrument de bois, non de fer (car le fer les noirciroit d'auantage) les font tremper en eau souuent changee, les cuisent iusques à les attendrir : attendries, les iettent incontinent en eau froide pure : refroidies, les nettoyent d'vne petite peau qui se represente dessus leur cocque, & les essuyent d'vn linge : finalement les piquent de cloux de girofles & canelle: les mettent ainsi en vaisseaux, & couurent auec syrop pour les contregarder : s'il aduient que quelque peu de temps apres le syrop soit trop liquide, le font cuire derechef, puis le remettẽt au vaisseau: c'est le moyen pour faire que les noix demeurent tousiours vertes selon leur naturel. Au lieu de succre, ou de miel à faire liquides cõfitures, lon se pourra seruir à vn besoing de vin cuit tel que descrirons au cinquieme liure: lequel vin cuit n'est de moindre bonté & suauité que le miel & le succre.

Vin cuit au lieu de miel ou de succre.

Confiture d'escorce d'orenge.

Pour confire escorce de citron & d'orenges, choisissez grosses escorces d'orenges, ou de citron, ou de poncilles, taillees en quatre ou six pieces : nettoyez les de leur membrane interieure & pepins, faites les tremper en eau claire par l'espace de neuf iours, les changeant d'eau au cinquiesme iour: les neuf iours passez mettez les encores tremper en eau claire, iusques à tant que s'addoucissent, & ayent laissé leur amertume, mesmes que semblent transparentes, car alors elles auront assez trempé : apres faites les cuire en vaisseau net d'arain ou plombé auec eau de fontaine, tant qu'elles puissent attendrir : apres qu'auront ietté toute leur aquosité, mettez les tremper vingt quatre heures en iulep faict d'vne partie de succre & de trois parties d'eau, puis faites les y cuire à petit feu suffisamment : tirez les de ce iulep, & les mettez en vn vaisseau de voirre, iettant par dessus iulep rosat assez espais, pour leur donner quasi vne cruste : le pourrez, si voulez, aromatizer auec peu d'ambre & de musc.

Confitures de pesches. Confitures d'abricots, d'alberges, de poires, de pommes, d'auant pesches.

Pour confire pesches entieres faut les peler & nettoyer le plus soingneusement que pourrez, puis cuire ou entieres ou couppees par cartiers, en iulep assez aqueux, non pas pour cuire exactement, mais pour les purifier seulement de leur aquosité, qu'elles ont en grande quantité : puis en vn autre iulep plus cuit, les cuire parfaictement, iusques à tant que soyent amollies : finalement les mettre en vaisseau de terre, & couurir du sirop où auront cuit : pour la reserue, on les pourra aromatizer auec peu de canelle ou de musc. Ceste maniere de confire pesches entieres, est generale pour confire entiers tous autres gros fruicts, comme coings, poires, pommes, abricots, alberges, & auant-pesches.

Confiture de cerises, cormes estineuimeste, verius.

Pour confire cerises, faut choisir les plus belles agriotes que lon pourra, bien meures (car si ne sont bien meures, les cuisant sur la fin n'y trouuerez que les os & l'escorce) & leur coupper la queuë à moitié : puis les cuire dans leur ius auec succre en telle proportion, que pour chacune liure de cerises y ayt demie liure de succre, oster toute l'escume qui sera sus quand elles bouilliront : apres que seront assez cuites, les faut mettre en vaisseaux de voirre, & ietter dessus le sirop où elles auront cuit : toutesfois si le sirop semble encore aqueux, cuisez le exactement. Autrement & pour le mieux, ayez à part des agriotes desquelles exprimerez ius en quantité suffisante, dedans ce ius si tost que sera exprime, fondez vostre succre (& non en autre liqueur) : faites le bouillir incontinent, & en bouillant escumez le : quand sera bien escumé, bien purifié & deuenu rouge, sans l'oster du feu ny luy faire perdre son ebullition, mettez y les cerises bouillir sans le remuer aucunement iusques à leur perfection, les tousiours escumant auec vne spatule : ne les remuez du feu que ne soyent parfaictement cuites, ce que congnoistrez si voyez le sirop instillé sur vn tranchoir faire goutes qui ne tombent çà ne là, car lors il sera cuit parfaictement, ains faudra tout chaudement mettre les ce-

rises dans vaisseaux de voirre pour estre gardees. Ainsi confirez prunes, cormes, espine-vinettre, verius, & autres tels petits fruicts.

Pour auoir paste de prunes, faites premierement bouillir les prunes auec vn peu d'eau, les remuant souuent, à fin que ne bruslent, puis les passez par le tamis & les poisez, si que pour chacune liure y mettiez quatre onces de succre: remettez le tout ensemble cuire de rechef, & remuez souuent, les laissant ainsi tant que l'escume soit du tout consommee: ce faict, dressez les ainsi chaudes où voudrez, puis exposez les au Soleil l'espace de trois iours, & les serrez: & au cas qu'elles moisissent ou qu'il y eust de l'eau dessus, les faut derechef exposer au Soleil. Ceste formule de faire paste pourra estre vniuerselle pour faire paste de tous autres fruicts, comme poires, pommes, cerises, pesches, sauf qu'il faudra auoir esgard à la quantité du succre, laquelle sera plus grande ou moindre, selon l'humidité des fruicts que lon voudra confire en paste. *Paste de prunes & autres fruicts.*

Pour garder pesches ou autres fruicts: pren pesches ou autres fruicts que tu veux garder, quand il fait beau temps & sec, & les ouure par le milieu, oste le noyau, mets les tout vn iour seicher au Soleil ou dans le four apres que le pain en sera hors: puis pren du succre bien cuit & bien purgé, & les en frotte, & les expose de rechef le iour suyuant au Soleil: & les en frotte autant de fois qu'elles seicheront, iusques à tant qu'elles ayent faict leur cruste, puis les garde à ton plaisir. *Garde de pesches & autres fruicts.*

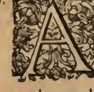
Pour accoustrer oliues en vn iour: pren oliues vertes, & les couppe vn peu d'vn costé, puis les mets en eau auec chaux & bonnes cendres criblees, bien entendu toutesfois qu'il faut prendre deux fois autant de cendres que de chaux, & les laisser ainsi tremper l'espace de vingt quatre heures: apres tu les osteras & les laueras quatre ou cinq fois en eau tiede: puis les mettras en vn vaisseau de pierre ou de verre, auec eau salee, laquelle changeras de trois en trois mois, & mesleras parmy thim, serpolet, semence d'aniz, ou costes & bois de fenouil: ainsi les garderas long temps. *Garde d'oliues.*

Pour confire oliues: mettez tremper l'espace de six iours en eau de mer, oliues blanches dans vn vaisseau: & par dessus versez du moust tout frais, & n'emplissez pas fort le vaisseau, à fin que le moust quand il bouillira, ne se respande par dessus: & apres qu'il aura bouilly, faudra estoupper le vaisseau: aucuns y mettent auparauãt vne poignee de sel, & puis versent le moust & les oliues apres, & quand le moust a bouilly ils estouppent le vaisseau. Autrement faites les seicher à l'ombre, en lieu exposé au vent: puis mettez les en vaisseaux de terre que emplisez de miel, & y meslerez quelques espices. *Confitures d'oliues.*

LA MANIERE DE FAIRE LES HVILES.

Qu'il y a trois façons de preparer les huiles, & comment il faut faire l'huile d'olive. CHAP. LI.

Chap. 100.



AV second liure traictans de l'oliuier, auons promis vn bref discours sur la façon des huiles, chose certainement fort vtile à nostre maison Rustique, d'autant que l'huile n'est moins proffitable à la vie humaine, ny de moindre fruict & rapport au bon mesnager que le vin ains ne sera hors de propos, si apres auoit parlé assez amplement des iardinages & vergers, & specialement de la culture des oliuiers, & autres herbes & arbres dont les huiles sont preparees, nous specifions sommairement les façons des huiles.

Et pour parler de l'huile en general, l'huile peut estre faicte en trois manieres: La premiere par expression, qui est la plus commune & principale: La seconde par impression: La tierce par distillation ou resolution, à la forme des eaux distillees: nous parlerons seulement des deux premieres en ce lieu, & reseruerons la tierce pour le discours que ferons sur la distillation en ce liure: encores qu'au vray dire n'ayons deliberé de parler exactement de la façon des huiles, par ce que cela n'appartient au laboureur, mais seulement au bon Apothicaire.

Huile par expression. La maniere de faire l'huile par expression, appartient non seulement aux oliues, mais aussi à plusieurs autres fruicts & semence: comme noix communes, amandes, noix muscade, semence de lin, de cheneuy, & autres tels, desquels nous parlerõs cy apres. Toutesfois par ce que l'oliue rend plus d'huile que nul autre fruict ou semence, elle a merité de renom d'excellẽce par dessus tous les autres, que les liqueurs grasses & vnctueuses des autres fruicts & semences n'auroyent autre nom que celuy qui appartient de droit à la liqueur qui est exprimee de l'oliue: à raison dequoy quand nous parlons de l'huile d'oliue, nous disons seulement huile: mais quand faisons mention d'autres huiles, nous adioustons le nom du fruict ou semence de laquelle l'huile est exprimee: comme huile de muscade, huile d'amandes douces, & ainsi des autres. Parquoy commencerons à descrire la forme & maniere de faire l'huile d'oliue. *Huile nom propre à la liqueur de l'oliue.*

Apres donc que tu auras recueilly tes oliues, & disposé à la façon qu'auons descrit au second liure, traictans de l'oliuier, aduise diligemment si le lieu où lon doit pressurer & faire l'huile, est garny de toutes ces choses necessaires: à sçauoir, de cuues ou tonneaux pour y mettre les diuerses sortes d'huiles: de cuilliers de fer pour puiser & suruuider l'huile: des couuercles pour couurir les vaisseaux: des esponges grandes & petites, des pots à porter l'huile hors: des cordes de chanure & de genest, & de plusieurs autres choses, qui doyuent estre *Ce qui est necessaire auant que faire l'huile.*

preparees & apprestees auant que faire l'huile, ainsi que deuant la vendange: Que les meules, tordoirs & pressoirs soyent bien nets, mesme tous autres instruments qui seruent à faire l'huile: que tu ayes faict suffisante prouision de bois pour faire bon feu, à fin d'eschauffer long temps au parauant le lieu où sera le pressoir, si d'auenture il n'est assez chaud par l'assiette du lieu: car toutes liqueurs oleeuses se dissoudent & fondent par chaleurs, & se reserrent par froidure: & pour ce regard seroit bon que ton pressoir eust le iour & clarté du midy, à fin que besoin ne fust de feu, ne de lampes quand on pressurera ton huile. Toutes ces choses ainsi preparees, fais que tes seruiteurs & manouuriers espluchent & nettoyent les oliues: quand seront bien nettes, qu'ils les portent incontinent au pressoir, sous lequel ils les mettront entieres dans des paniers neufs de saulx (car le saulx donne grande beauté à l'huile) à fin que soyent pressurees tant à loisir & doucement que lon pourra. Vray est que seroit bon, auant que les mettre sous le pressoir, les fouler aux pieds, d'autant que l'huile foulee aux pieds est tousiours meilleure, plus douce, claire, & aggreable au manger en salade, que celle qu'on presse: toutesfois par ce que le fouller est plus difficile que le presser, la façon plus commune de faire l'huile est au pressoir: parquoy auant que mettre les oliues sous le pressoir, ne sera mal fait leur rompre la chair & l'escorce auec meules tournees tout doucement: à fin que le noyau qui gaste & corrompt le goust de l'huile, ne soit rompu: puis les ramollir & mouldre plus fort sous le pressoir, en y mettant quatre liures de sel entier en chacun boisseau d'oliues, & puis presser l'os ou noyau de l'oliue à part. Celuy qui vuidera l'huile, mettra à part en vaisseaux propres à ce les trois sortes d'huiles, qui auront esté exprimees: car ce seroit grād dommage de mesler le second pressurage, & encor plus le tiers, auec le premier, d'autant que celuy qui est issu & coulé du pressoir, non gueres estraint & pressuré, est beaucoup de meilleur goust que le second, & tel huile est appellé virginal, fort beau & propre pour vser auec les viandes: le second pour les oignements & autres vsages semblables: le tiers pour brusler és lampes. Encore sera il bon quand l'huile sera vn peu rassise en ses cuuettes, la verser en d'autres: car plus l'huile est esuentee & remuee, tant plus est claire & sans lie.

Meules. Tordoirs. Pressoirs.

Soleil de midy necessaire au pressoir à l'huile.

Le saulx donne couleur à l'huile.

Trois sortes d'huile d'oliue.

Huile virginal.

Les muids & vaisseaux où lon met l'huile doyuent estre bien poixés & gommés, bien nettoyez s'ils sont vieils, auec lexiue tiede, & essuyez d'vne esponge pour receuoir l'huile trente iours apres que sera faicte, à sçauoir apres que la lie sera descenduë, pareillement les vases & sacs de cheures doyuent estre bien accoustrez pour y receuoir l'huile, selō la façon qu'auons descrite au premier liure, chapitre du Cheurier.

Vaisseaux à huile.

Le cellier où reposent les vaisseaux à l'huile sera en quelque lieu froid: car comme toutes liqueurs se dissoudent & fondent par chaleur, aussi se reserrent par froidure, ains l'huile de soy se garde fort bien en lieu froid & sec, d'autant que chaleur & moiteur luy sont contrai-

Cellier à huile.

tes: C'est pourquoy les huiliers commandent sur tout que lon ne face feu ny fumee pres les pressoirs & celliers à l'huile: parce que le goust de l'huile se corrompt par la fumee & la suye: ains faut, s'il est possible, que les celliers à l'huile soyent deuers Septentrion, à l'opposite des vents chauds, mesme que l'huile soit mise en vaisseaux de voirre ou pots de terre, tels que sont les pots de Beauuais, principalement l'huile qui est faicte d'oliues verdes & non meures, que lon appelle Huile omphacin,

Septentrion pour les celliers à l'huile.

Huile omphacin.

Huile gelee. Si durant l'hyuer l'huile se gele auec sa lie, faudra y mettre sel recuit: car il dissout & degele l'huile, & le separe de tout le mal qui peut aduenir: & ne faut craindre qu'elle soit salee: car encore qu'y mettiez beaucoup de sel, toutesfois l'huile n'en prend aucun goust.

Garder huile de rancir. Pour garder l'huile de rancir, faites fondre cire auec huile en egale quantité, & y meslez sel fricassé, puis iettez le tout dans le tonneau à l'huile: ceste mesme mixtion sert pour remedier, s'il est desia rancy: autant en fait l'anis ietté dans le vaisseau.

Huile trouble. Si l'huile est trouble, purifiez la au Soleil ou au feu, ou iettez au tonneau eau bouillante, moyennant que le vaisseau ne soit fragile.

Huile orde. Si l'huile est pleine d'ordure, fricassez du sel, & le iettez tout chaud dans le tonneau: la noix de pin bruslee, ou la lie d'huile torrefiee, & iettee dans le vaisseau à l'huile, fait le pareil.

Huile puâte. Si l'huile a acquis quelque puanteur, ou autre mauuais odeur, pilez oliues vertes, & les iettez dans l'huile sans leurs noyaux, ou iettez mie de pain d'orge, meslee auec grains de sel, ou faites tremper dans l'huile fleurs de melilot.

Huile pourrie. Si l'huile est corrompuë ou pourrie, pendez dans le tonneau vne poignee de l'herbe de coriande, & l'y iettez par plusieurs fois, si voyez que la pourriture ne s'en aille: ou pour le mieux, changez l'huile de vaisseau: corrigerez aussi ce vice, si prenez raisins, & apres auoir osté leurs pepins les pilez, & en faites pastilles pour les mettre dans le vaisseau, & dix iours apres changez l'huile de vaisseau.

Huile claire. L'huile sera fort claire, si pilés escorce & feuilles d'oliuier auec sel, mettez le tout dans vn petit nouët que pendrez dans le tonneau.

Huile odorante. Pour rendre l'huile bien odorante, prenez huile virginal, qui est la premiere huile qui est distillee sans meule au pressoir: là dedans iettez poudre menue faicte de feuilles de laurier, racines d'aunee, & de souchet, racines de flambes, ou d'autres choses odorantes, telles que voudrez, le tout bien deseiché & puluerisé subtilement, remouuez bien le vaisseau: puis mettez y sel subtilement puluerisé, & exposez par l'espace de quinze iours le vaisseau au Soleil, ou bien mettez le vaisseau bien couuert (de crainte que l'huile ne s'esuante) dans vn chaudron plein d'eau bouillante: laissez le là l'espace de trois heures bouillir à petit feu, puis retirez le, & le laissez reposer quelque temps, iusques à tant que voyés le tout estre incorporé: puis coulés l'huile, & reserués la en quelque vaisseau bien estouppé pour vostre vsage.

Au

Au reste faut sçauoir que comme le fond au miel, le milieu au vin, aussi le dessus en l'huile est tousiours le meilleur, pour les raisons que dirons au traicté du vin, liure sixieme. *Huile bonne au dessus du tonneau.*

Quant aux proprietés de l'huile, elle a singuliere vertu appliquee par le dehors, comme lon congnoist par la response de Democritus, lequel interrogé du moyen de viure longuement, & entretenir son corps long temps en bon estat, dit, Si vous munissez le dehors du corps d'huile, & le dedans de miel. C'est pourquoy Annibal commanda à ses soldats, au passage des monts, de munir leurs corps d'huile pour les defendre contre les froidures, mesmes les anciens pour rendre leurs corps agiles & plus prompts à toutes actions & mouuements, se faisoyent frotter tout le corps d'huile auant que d'entrer au bain: aussi leurs combatans, qu'ils appelloyent Athletes, auant que d'entrer en combat se frottoyent tout le corps d'huile, non seulement à fin qu'ils ne peussent estre si facilement apprehendés en luictant, mais pour auoir le corps plus agile & adextre, & les membres plus robustes. *Vertus de l'huile.* *Democritus.* *Annibal.*

Quant à l'interieur & dedans du corps, l'huile n'y a moindre vertu qu'au dehors, par ce que prise par le dedans elle emollit le ventre, hebete la malignité des venins, & les fait vomir subitement: mesmes si quelque venin ou cautere appliqué sur la peau, commẽce y faire vlceres ou eschatre, pour dompter ceste malignité, rien n'est meilleur que d'y faire vn petit liniment d'huile recente. *Lascher le ventre.* *Hebeter les venins.*

L'huile espãduë sur le vin, ou quelque autre liqueur, empesche qu'il ne s'esuente: aussi les tauerniers bien entendus, pour empescher de rouffir les vins blancs, ont coustume de iecter par dessus vne chopine ou pinte d'huile d'oliue. *Vin esuenté.*

L'huile est du tout ennemie des plantes, principalement des courges & concombres, lesquels meurent incõtinent, si lon approche pres d'eux quelque vaisseau d'huile, ou que celuy qui les cultiue soit huileux, comme auons dit au second liure. *Huile ennemie aux plantes.*

La lie d'huile est fort bonne pour faire ciment à pauer l'aire des greniers à bled, car tel cimẽt chasse les souris: pour garder de rouille tous vtils & instruments de fer: pour donner appetit aux bœufs, en arrousant leur fourrage de lie d'huile: pour arrouser le fond du coffre où lon retire les habits, car la lie d'huile chasse les teignes: pour polir & esclarcir le mesnage de bois: pour garder les brebis d'estre galleuses, en les frottãt auec lie d'huile, mesme pour rendre saines celles qui sont galleuses: pour faire ardre & flamboyer les bois sans fumee. *Vertus de la lie d'huile.* *Ciment.* *Appetit aux bœufs.* *Chasser les teignes.* *Galles de brebis.* *Feu sans fumee.*

Comment on fait par expreßion les huiles des autres fruicts & semences. CHAP. LII.

SOnt plusieurs fruicts & semences qui par expression rendent liqueur oleeuse, de mesme façon que l'oliue, à sçauoir les noix roya- *Huiles par expreßion de*

plusieurs fruicts & semences. les, auelaines, noix muscade, amandes, tant douces qu'ameres, noix d'Inde, anacardes, noyaux de pesches, de pin, d'abricots, de cerises, de prunes, de pistaches, graines de lin, de nauets, de seneué, de cheueny, de pauot, de insquiame, de pimpenelle, de citron, d'orenge, de pommes, de poires, de concombres, de courges, de melons, citrouilles & autres semblables, desquels parlerons en particulier, à fin qu'entendions la forme que faut tenir à les preparer.

Façon d'huile d'amandes douces. Huile d'amandes douces est ainsi preparee: Pelez les amandes apres qu'elles auront trempé quelque temps en eau tiede: pilez-les en vn mortier de pierre ou de marbre, auec pilon de bois, & redigez par masses ou petits pains, que pestrirez & manierez auec les mains à la vapeur de l'eau chaude assez long temps, si n'aimez mieux les eschauffer sur cendres ou arenes chaudes l'espace d'vne heure, ou au Soleil l'espace de cinq heures: ou les mettre dans vn vaisseau de verre qui sera eschauffé à la vapeur d'eau bouillante en vn chaudron: puis les mettez dans vne estamine ou sac de chanure, pour les pressurer sous vn pressoir qui ayt l'ais caue & decliue, ou entre des presses, desquelles aurez chauffé les ais: faut toutesfois noter en ceste part que les amandes ne sont tousiours pelees auant qu'en tirer l'huile, par ce que souuentesfois l'on n'a pas le loisir de les peler: combien que ce soit le meilleur de les peler, à fin que l'huile en vienne plus pure: mesmes les peler plustost auec le cousteau que les tremper en eau chaude ou froide, de crainte qu'à raison de la mistion de l'eau, il n'en sorte grande quantité d'huile aqueuse & mal plaisante. Apres que les amandes auront esté ainsi exprimees, lon peut faire cuire le Marc sous les cendres, & en vser au lieu de pain: faut obseruer que telle preparation d'huile d'amandes douces, est propre seulement à l'huile, que lon prend par la bouche pour appaiser les tranchees aux femmes nouuellement accouchees, ou pour mitiguer les douleurs Coliques, & Nephritiques, si on la boit auec deux onces de vin blanc, ou d'eau de vie: & telle huile se tire souuentesfois sans feu, & sans autre chaleur quelconque: quelquesfois on fricasse les amandes pour les deseicher legerement, puis on exprime l'huile.

Marc d'amãdes douces. Ius d'amandes douces. Tranchees. Colique. Nephritique.

L'huile d'amandes ameres se fait d'amandes fricassees en la poelle, & remuees souuent, à fin que ne se bruslent, puis fort exprimees iusques à tant que ne rendent plus rien: De ceste façon lon peut exprimer deux autres sortes d'huile d'amandes douces: l'vne qui est dediee à faire liniments aux parties exterieures dolentes: l'autre, dont se seruent les parfumeurs: lesquelles deux sortes sont faictes d'amandes douces, vieilles & entieres, fort oleeuses, à raison de leur vieillesse, que l'on fricasse premierement dans la poelle, puis on les pressure auec meules ou presses, estans closes & enfermees dans vn sac ou estamine. Les huiles de pistaches, noix communes, noix auelaines, noix Indiques, des noyaux de pomme de pin, de cerises, des semences, courges, concombres, melons, palme Christ, cheneuy, lin, piuor, hannebane,

Huile à faire liniments. Huile d'amãdes douces pour les parfums. Huile d'amandes ameres, de pistache, d'auelaines, &c.

Safran bastard, dit autremét carthame, herbe aux pouls, & autres fruits & semences oleeuses sont exprimees de la mesme façon que les huiles d'amandes douces: en obseruant tousiours que l'expression en soit faicte chaudement, à sçauoir que les ais des meules ou pressoirs soyent chauds, ou les semences eschauffees.

Huile laurin est ainsi preparé: Prenez bayes de laurier meures & recentes, pilez-les, redigez par masses ou petits pastilles: faites bouillir assez long temps en eau dans vn chaudron, coulez la decoction, laissez la refroidir & amassez la graisse qui nagera par dessus, laquelle reseruerez pour huile: ou bien faites escouler toute l'eau du vaisseau par vn trou qui sera au föd d'iceluy, la graisse qui demeurera est huile. Aucuns ne font bouillir les bayes de laurier redigees en masse: mais les expriment sous le pressoir, & laissent distiller l'huile dans vn vaisseau plein d'eau. Autrement, meslez egale portion de grains de laurier & d'oliues, pilez-les ensemble, & en exprimez huile. L'huile laurin est souueraine pour mettre és clysteres pour les douleurs coliques, & pour en faire liniments és tumeurs froides, paralysie, horreurs de fieures quartes, & affections froides de nerfs. De mesme façon lon peut faire huile simple de grains de meurte, geneure, lentisque, terebinthe, de lierre, qui est aussi singuliere à faire liniments pour les gouttes froides, & membres endormis. Quelquesfois lon prend egale portion de grains de geneure & de laurier, que lon fait tremper en vin, puis lon exprime l'huile: lon peut aussi faire bouillir en huile les grains de laurier, puis les exprimer: ou bien sans autre mistion ny preparation, lon met dans vn sac des grains meurs & verds de laurier, desquels sous la meule ou pressoir on tire huile. *Huile laurin.* *Coliques.* *Tumeurs froides.* *Huile de meurte, geneure, lentisque, terebinthe, de lierre.*

Huile muscade est ainsi faicte, mettez noix muscade par morceaux, pilez-les auec pilon de bois, puis exprimez entre meules chaudes: ou bien diuisez-les par petits morceaux, & faites tremper trois iours en fort bon vin, puis deseichez les à l'ombre du Soleil deux iours entiers, apres eschauffez les mediocrement dans vne poëlle sur le feu, en les arrousant d'eau rose, & incontinent les exprimant sous le pressoir. Faut noter qu'en ceste maniere d'huile, qui se fait par expression, lon est contraint souuent d'arrouser les matieres d'eau ou de vin, pour en extraire plus facilement & plus grande quantité d'huile: ainsi nous voyons à l'expression des amandes douces, esquelles quand quelques fois sont trop seiches, lon adiouste quelque peu d'eau: aux autres du vin, comme és huiles laurin, muscade, geneure, & semblables. *Huile muscade.*

Comment on fait les huiles par impression. CHAP. LIII.

Les huiles faictes par impression sont communement composees d'huile d'oliue, par ce qu'entre autres est plus temperee, ains acquiert plus facilement, & retient plus exactement la quantité des ingrediens, soyent chauds ou froids: vray est que bien *Huile faicte par impressiõ.*

souuent au lieu d'huile d'oliue lon se sert d'huiles d'amandes douces, ou d'auelaines, ou de camomille, ou d'autres, selon que l'occasion des choses le requiert, comme pourras congnoistre par la particuliere description de telles huiles: Quoy qu'en soit, à faire les huiles par impression faut considerer trois choses: la chaleur, qui est cause efficiente de la façon de l'huile: la qualité des ingredients, & quantité d'iceux. Quant à la chaleur, soit du feu, ou du Soleil, ou d'autres choses qui rendent chaleur, elle doit estre porpotionnee selon la qualité des substances & matieres tendres ou dures: car les fleurs ne demandent si grande chaleur que les fruicts ou racines, d'où vient que pour la composition de telles huiles, on se contente bien souuent de la chaleur du Soleil, ou d'vne eau bouillante qu'on appelle bain de Marie, autremét double vaisseau. Et quant à moy ie suis d'aduis que pour la preparation de ces huiles, ne se faut seruir de charbon, ny d'autre sorte de feu, mais plustost du bain de Marie. Car comme par la chaleur douce & amiable du bain de Marie, toutes les parties des ingredients sont gardees, & l'huile est bien preparee & digeree: aussi par la grande chaleur d'vn feu violent, s'ensuit plustost vne exhalation ou combustion des choses oleeuses qu'vne digestion. La preparation dóc de telles huiles, qui ont besoing de plus vehemente chaleur que du Soleil, sera beaucoup meilleure, si tu mets les matieres dont tu veux tirer l'huile en vn vaisseau de voirre ou d'estain, pour estre infusees là dedans en l'huile, meslee auec vin ou eau, ou autre liqueur conuenable ou sans liqueur, selon que la nature des ingredients & la chose presente le demande. Puis que ce vaisseau soustenu de quelque brindelles de balay ou de paille trempee trois iours entiers au bain de Marie, c'est à dire dans vn chaudron plein d'eau vn peu bouillante: ou pour le mieux que le vaisseau ne trempe dans l'eau, mais plustost reçoyue seulement la vapeur de l'eau bouillante au chaudron: les trois iours passez pourras exprimer les choses que tu auras faict infuser, les couler & espraindre par vn colatoire de forte & grosse toile: apres y remettre autres nouueaux ingredients s'il est besoing, à sçauoir iusques à tant que les liqueurs qu'on aura meslé auec l'huile, ou l'humidité qui prouiendra des ingredients sera cósommee, & que l'huile semblera auoir acquis entierement les vertus des ingredients, puis les couler & espraindre comme deuant. C'est la maniere que l'on doit tenir à bien preparer les huiles par impression: vray est qu'à moins de frais & bien plustost on les pourra preparer, en mettant les matieres dans vne grāde poëlle d'erain sur vn feu de charbon, là où ils bouilliront à petit feu, iusques à tát que la liqueur qu'on aura meslé auec l'huile, ou l'humidité des ingredients en soit consommee, puis on les coulera & espraindra à la façon qu'auons dit cy deuant.

Trois choses à considerer pour faire les huiles par impression.

Chaleur.

Huile de fleurs.

Faire les huiles par impression au bain de Marie.

Au surplus lon congnoist que l'huile aura attiré entierement les vertus des ingredients, & que les liqueurs qu'on aura meslé auec l'huile, ou que l'humidité des ingredients sera consumee, si auec vne spatule

Congnoistre si l'huile est faicte.

ou baston de bois, lon iecte quelques gouttes d'huile dans le feu : car si elle s'enflambe incontinent, c'est signe qu'elle est pure: si elle pette, encore a elle quelque reste d'humidité, d'auantage en bouillant dans le chaudron elle pette auec l'humidité, & fait des bouteilles: apres que l'humidité en est consommee, elle est paisible & tranquille : mesmes vne goutte d'huile espanduë sur la main, si elle a de l'humidité, elle le demonstre assez, car elle nagera par dessus l'humidité.

Quant à la qualité des ingredients, elle consiste principalement en ce que les ingredients sont froids ou chauds, tendres ou durs : s'ils sont froids, est besoin faire plusieurs permutations d'iceux dans l'huile, à fin d'imprimer à l'huile la vertu froide des ingredients, Car combien que l'huile d'oliue soit temperee, toutesfois tend plus à chaleur & nature de feu qu'autrement : ains faut necessairement changer plusieurs fois les choses infusees, & remettre d'autres en leur lieu, mesme pour ce regard lauer l'huile en quelque eau, comme nous dirons en l'huile rosat : si les ingredients sont chauds, suffit vne seule permutation d'iceux pour la composition des huiles chaudes, à raison de l'affinité & accord de l'huile auec les choses chaudes. *Qualité des ingredients. Froids. Chauds. Tendres. Durs. Huiles froides. Huiles chaudes.*

Si les ingredients sont durs & difficiles à se digerer, & imprimer leurs vertus à l'huile, faut les infuser premier que les bouillir, mesme adiouster à leur decoction quelque liqueur, comme vin, suc, ou autre liqueur conuenable, tant pour les digerer, que pour empescher d'estre bruslez ou acquerir vne graueolence. S'ils sont tendres, demandent quelquesfois vne infusion simple à la chaleur du Soleil, ou sur vn feu lent, sans aucune decoction, comme les fleurs: quelquesfois vne legiere ebullition sans infusion, comme plusieurs choses aromatiques. *Ingredients tendres ou durs.*

Et quant à la qualité des ingredients, faut obseruer que non seulement les huiles par impression, sont faictes des parties des plantes, mais aussi d'animaux, parties & excrements d'iceux, esquels ne se doit faire aucune permutation : & n'y a autre chose à obseruer, sinon que si les bestes sont petites, on les fait mourir dans l'huile, comme és huiles des scorpions, serpents, grenouilles, fourmis : si elles sont grosses, on les fait mourir premierement, puis oste-lon leurs entrailles, apres bouillir dans l'huile, comme lon fait à l'huile de regnard. *Huiles faictes d'animaux ou parties d'iceux.*

Touchant la quantité des ingredients, dont les huiles par impression sont dites simples ou composees, faut regarder que quand l'huile est composee de plusieurs ingredients, lon suyue cest ordre, qu'est de prendre les ingredients de plus grosse & dure substance, les mettre infuser par trois iours: puis ceux de moyenne substance par deux iours: les plus tendres, subtils & aromatiques par vn iour & vne nuict : en apres les faire bouillir par ordre, sans les couler qu'vne fois, reseruant les gommes pour mesler & dissoudre auec la- *Quantité des ingredients.*

dite huile coulee selon qu'il sera requis, si d'auenture quelques gommes entrent en telles huiles.

Description particuliere des huiles qui sont faictes par impression.
CHAPITRE LIIII.

Huile rosat.



Vile rosat est ainsi preparee : Prenez huile d'oliues recentes telle quantité que congnoistrez estre necessaire, à sçauoir suffisamment pour infuser les roses : lauez-la diligemment, tant pour la rendre plus froide ou temperee, que pour la depurer, si d'auenture elle est aucunement salee ou feculente.

Lauements d'huile. Tel lauement se fait auec esgale portion d'eau & d'huile, les remuant ensemble dans vn vaisseau iusques à ce qu'ils soyent meslez & incorporez, & les laissant ainsi quelque temps, iusques à ce qu'ils se separent : quoy aduenu, on fera vn trou au fond du vaisseau, où ils seront, à fin d'escouler l'eau: puis on remettra autre eau qu'on agitera comme deuant, à quoy on continuera par trois ou quatre fois : que si on est pressé de ladite lotion, on tiendra ledit vaisseau en quelque lieu chaud, à fin que l'huile se separe plustost. Et faut noter que l'huile ne doit estre lauee de ceste façon, sinon pour les huiles refrigerantes, comme rosat, violat, & autres semblables : bien est vray qu'il ne sera besoin de lauer l'huile, si on a huile d'oliues vertes, que lon appelle omphacin. Ce lauement d'huile faict, ayez quantité suffisante de roses espampees, mettez-les infuser & confire en ceste huile lauee, dans vn vaisseau ayant la gueule estroite, comme est vne cruche, ou bouteille de voirre, ou d'estain, lequel soit plein à la quarte partie pres du bord, bien clos & estouppé: exposez-les ainsi au Soleil, ou en lieu tepide, par l'espace de sept iours, puis faites bouillir les roses en double vaisseau auec eau bouillante, comme auons dit, ou bien faites les bouillir dans vne poëlle d'airain à petit feu sans flamme, par l'espace de deux ou trois heures : apres que l'huile aura bouilly & consommé vne partie de son humidité, la conuiendra couler & espraindre par vn coulatoire fort & de grosse toile, en apres y remettre d'autres roses nouuelles, en faisant comme deuant iusques à trois fois : en fin apres auoir esté coulee, on y adioustera autant d'eau de l'infusion d'autres roses infusées en eau, qu'il y aura d'huile, qu'on exposera au Soleil par l'espace de quarante iours, laquelle infusion pourra puis apres estre separee d'auec l'huile, comme a esté dit de l'eau pour lauer: Toutesfois lon se pourra contenter de l'infusion des roses faicte en huile, sans adiouster autre eau en l'infusion. Lon mesle quelquesfois parmy la decoction de roses, vn peu de vin, ou de suc de roses recentes, à fin d'empescher que l'huile ne se brusle, ou qu'en cuisant elle n'acquiere quelque graueolence. *Deux sortes d'huile rosat.* Faut noter que lon prepare deux sortes d'huile rosat : vne d'huile d'oliues meures & de roses du

tout ouuertes & espannies, lesquelles pour le mieux doyuent estre rouges. L'autre huile se fait de roses estans encor en bouton auec huile d'oliues vertes, & non meures : ou si n'auez de ceste huile omphacin, vous en preparerez auec huile commune, & verius cuits ensemble iusques à la consomption du ius. Celle cy est plus refrigeratiue, astringente & repercussiue : l'autre plus digerente & sedatiue de douleur.

Lon fait aucunesfois huile rosat sans huile d'oliues, mettant roses rouges, ou incarnates, ou muscades pourrir sous le fien dans vn vaisseau bien couuert vn mois entier : Quelle huile est fort odorante.

Nouuelle façon d'huile rosat.

Ceste façon d'huiles peut estre obseruee à la composition des huiles froides ou temperees & simples, quelles sont huiles, violat, de camamille, de melilot, de violettes iaunes ou rouges, des feuilles & fleurs d'aner, des fleurs de lis en ostant le iaune, des fleurs de flambes, des fleurs de suzeau, des fleurs de bouillon blanc, des fleurs de iosmin, des fleurs de pauot, ou des feuilles & testes de pauot, des feuilles de laictuë, des fleurs blanches, des lis d'estang, à la composition desquelles huiles faut noter, qu'au defaut d'hoile d'oliues vertes, on peut prendre l'huile d'amandes douces, nouuellement extraicte, ou d'auelaines qui aura esté premierement lauee.

Huiles de camamille. De melilot. De violettes iaunes. De lis. De flambes. De suzeau. De bouillon blanc. De Iosmin. De pauot. De laictue. De lis d'estang.

Huile de coings: Prenez coings entiers auec l'escorce & sans semence, bien meurs : pilés-les, faites tremper au Soleil l'espace de quinze iours en huile verte, ou huile bien lauee, comme auons dit cy deuant : puis bouillir auec egale portion de ius de coings, en double vaisseau, l'espace de quatre heures: changez par deux ou trois fois la chair & ius de coing, exposez au Soleil de rechef, & faites bouillir : puis coulez le tout, & reseruez en vaisseaux pour l'vsage: le ius de vostre coing se tirera facilement & en plus grande quantité, si vous rappez plustost les coings que de les coupper par morceaux.

Huile de coings.

Huile de mastich: faut prendre huile rosat, ou d'oliue verte, ou de coing trois liures: huict onces de bon vin: mastich puluerisé, & adiousté sur la fin (d'autant qu'il ne veut pas grande cuisson) trois onces : faites cuire le tout à la consomption du vin en remuant souuent: à fin que le mastich se puisse fondre & mesler auec l'huile.

Huile de mastich.

Huile de fleurs de suzeau: Emplissez vne bouteille de voirre pleine d'huile lauee ou omphacine, mettez y suffisante quantité de fleurs de suzeau, exposez la bouteille au Soleil ardant l'espace de six iours, puis les exprimez, & remettez en d'autres : continuez cela tout le temps d'Esté que les fleurs de suzeau seront en vertu : ceste huile est singuliere pour conforter les nerfs, appaiser la douleur des ioinctures, & pour nettoyer le cuir.

Huile de suzeau. Conforter nerfs.

Huile de mille-pertuis: Faites tremper l'espace de trois iours naturels en vin fort odorant les sommitez de mille-pertuis, puis bouillir tout doucemẽt au baing de Marie, ou double vaisseau: & quelque peu apres les exprimez legerement : mettez tremper au mesme vin autant

Huile de mille-pertuis.

de iours & de nuicts semblable quantité des sommitez de mille-pertuis, faites bouillir & exprimez comme deuant, puis adioustez trois onces de terebentine de Venise, six onces d'huile vieille, vn scriptule de safran, meslez, & au mesme baing de Marie faites bouillir iusques à la consomption du vin : garderez ce qui restera dans vn vaisseau de voirre, ou plombé, pour vous en seruir le plus chaudement que pourrez aux vlceres malignes principalement des nerfs, aux membres descharnez & refroidis, aux poinctures de nerfs, aux douleurs de dents, aux conuulsions, aux tumeurs, aux gouttes. Aucuns font ceste huile toute simple, & prennent seulement les fleurs de mille-pertuis, qu'ils mettent tremper tout l'Esté en huile lauee dedans vn vaisseau de voirre, & l'exposent au Soleil ardant, puis la gardent.

Huile de rhue. Huile de rhuë: Prenez feuilles de rhuë quelque peu seiches, à raison qu'elles ont vne humidité excrementeuse, mettez les au Soleil l'Esté entier tremper en huile : ou pour le mieux, changez les de huict en huict iours, coulez les & exprimez à chacune fois: l'Esté passé, sans les faire cuire coulez les, exprimez & reseruez en vaisseau : ainsi sont preparees les huiles de meurte, d'absinte, de mariolaine, d'auronne, de thym, de chamomille, & autres semblables : esquelles aucunesfois on adiouste pareille quantité de ius ou fleurs ou feuilles de l'herbe meslé auec l'huile, & les expose lon au Soleil.

Huile de meurte, d'absinte, de mariolaine, d'auronne, de thym, d'aune.

Huile d'aspic. Huile d'aspic : prenez aspic vray, ou au defaut d'iceluy, lauande, trois onces: feuilles de mariolaine & de laurier, deux onces: racines de soucher, de campane, & bois d'aloës, de chacun once & demie : noix muscades trois onces : infusez le tout à part en egale portion de vin & d'eau : l'infusion acheuee, faites le tout bouillir ensemble, en suffisante quantité d'huile, dans double vaisseau, l'espace de quatre ou cinq heures : ce faict, passez, coulez, & reseruez l'huile pour vostre vsage, à sçauoir pour les douleurs froides, d'estomach, de reins, de ventre, de matrice & autres parties.

Douleur d'estomach, de reins, de ventre, de matrice.

Huile de renard. Huile de renard : Prenez vn renard tout vif, d'aage mediocre, de beau corsage, bien nourry, & bien gras, quels sont ceux d'apres les vendanges, tuez-le, & luy ostez toutes ses entrailles & sa peau: aucuns ne luy ostent ses entrailles, mais seulement la merde qui est en ses boyaux, d'autant qu'il y a force graisse en ses boyaux: cassez luy les os, à fin que la moëlle en sorte: ce fait mettez le cuire en saulmure, ou eau salee ou eau marine, de chacune vn sextier, huile deux sextiers, sel trois onces, sur la fin de la decoction adioustez feuilles de sauge, rosmarin, anet, origan, mariolaine, & graines de geneure: apres que sera cuit iusques à poutriture, c'est à dire, que la chair puisse estre separee des os, exprimez & passez le tout par vne estamine, & reseruez en vaisseau pour faire liniments aux douleurs articulaires, goutes sciatiques, affections de nerfs, douleurs de reins & de dos.

Gouttes, nerfs foulez, douleurs de reins & de dos.

Huile de vers. Huile de vers: Prenez vers de terre demie liure, lauez les diligemment en vin blanc, puis faites les cuire en deux liures d'huile d'oliue,

& peu de vin rouge, iusques à la consomption du vin, coulez & exprimez le tout, & en reseruez l'huile. Il seroit bon encore dans ceste huile mettre d'autres vers, & les y laisser tant que l'huile durera. Ceste huile est singuliere pour cõforter les nerfs refroidis, & pour les douleurs des ioinctures. *Nerfs refroidis, douleurs de ioinctures.*

Huile de serpents: Prenez serpents entiers, mettez les dedans vn vaisseau de terre plombé, emplissez le de beurre de May, couurez le pot d'vn couuercle bien luté en ses ioinctures, mais qui ayt vn petit trou au dessus: approchez le pot pres du feu & le faites bouillir demy iour pour faire le tout cuire exactement: coulez le par le linge, puis pilez soigneusement dedans le mortier, & coulez ce qui sera au fond d'iceluy linge: meslez ensemble ces deux colatures, laissez les refroidir, & reseruez en vaisseau de voirre, pour vous en seruir aux gouttes & paralysie. Aucuns prennent des viperes & leur couppent la teste & la queuë, ainsi que lon fait à la Theriaque, les font cuire en huile, & vsent de ceste huile és dartres rebelles & boutons de ladrerie. *Huile de serpents.*

Renuoy des huiles qui se font par distillation. CHAP. LV.

LA troisiéme maniere de faire les huiles, est dite par resolution ou distillation, de laquelle nous parlerons apres la distillation des eaux: outre elle y a vne maniere de tirer huile (encore qu'elle se face par expression en d'aucunes) qui approche fort à ceste troisieme façon de distiller, & telle est prattiquee és œufs, froment, seneué, foin, orge, tartre, souphre, & autres. *Huile d'œufs*

Huile d'œufs: Prenez iaunes d'œufs cuits durs en eau, ou pour le mieux sous les cendres chaudes, enuirõ trente, froissez les long temps entre vos mains, puis les fricassez dans vne poëlle plombee, ou vernissee de terre, à petit feu: mouuez & retournez les souuent auec cuillier de bois, iusques à tant qu'ils rougissent, puis pressez les auec le dos de ladite cuillier: ou pour le mieux mettez les entre deux presses pour les espraindre comme lon fait l'huile d'amãdes, il en sortira huile en abondance; qui est souueraine pour oster les taches du cuir, pour guarir les dartres, pour faire renaistre le poil, pour curer les vlceres fistuleuses & malignes: pour appaiser les douleurs, addoucir les aspretez de la peau, consolider les fissures des léures, des mains, des pieds, & du fondement: oster les cicatrices laissez és lieux bruslez, & principalement pour les vlceres des membranes du cerueau. D'aucuns en la preparation de ceste huile ne cuisent les œufs durs, mais les fricassent tous cruds, puis par compression en vn sac entre-pressez, ou sous vn pressoir, en expriment l'huile. *Taches du cuir.* *Dartres.*

Huile de froment: Comprimez du froment entre deux lames de fer mediocrement embrasees, ou bien chaudes, ou entre vne pierre de marbre, & vne bien espaisse platine de fer chaud: receuez en huile *Huile de froment.*

qui en distillera: ou bien ostez l'escorce du froment, puis le distillez à la façon de l'huile des philosophes: telle huile chaude appliquee nettoye les taches de la peau, guarit les dartres, fistules & fissures de la peau, la tigne aussi des petits enfans: ainsi sont preparees les huiles d'orge, de seneué, & autres graines oleeuses semblables.

Dartres. Fistules. Fissures.

Huile de foin.

Huile de foin: Enflambez vne quantité de foin, puis l'esteindez incontinent: apres mettez le sur des charbons, & ce pendant qu'il se resoudra en fumee, estendez dessus vne lame de fer, il s'y amassera vne liqueur oleeuse, qui est appellee huile de foin: & telle est singuliere pour les dartres & feu sainct Antoine, rongnes & aspretez du cuir.

Dartres. Feu sainct Antoine.

Huile de tartre.

Huile de tartre: Prenez tartre, c'est à dire, la lie seiche qui adhere aux douues des fustailles, non au fond du tonneau, parce qu'il est trop feculent & sordide, ny de celuy qui est au dessus du tonneau, par ce qu'il est trop escumeux, mais de celuy qui tient aux fustailles d'alentour du tonneau, où il y a eu fort bon vin blanc, plustost que rouge: pulverisez le subtilement, & l'enfermez dans vn linge, faites le tremper en vinaigre blanc fort bon: ou sans le faire tremper calcinez le, mettez le dans la chausse d'hippocras, ou en vne vessie de bœuf ou de pourceau: puis le mettez cuire sous les cendres chaudes, iusques à tant qu'il blanchira: vous congnoistrez qu'il sera assez bruslé, s'il deuient clair, & brusle aucunement la langue au toucher. Combien que vous le pourrez blanchir si (comme tiennent pour vn grãd secret quelques vns) vous le faites bouillir long temps en eau, l'escumant souuẽt: pulverisez le encore vne fois, ou pour le mieux, calcinez le: puis le mettez au fond d'vne chausse d'hippocras, c'est à dire, d'vn sac qui aura le fond agu, & qui pendra de haut à quelque baston, dans la caue ou autre lieu froid l'espace de huit iours, tant qu'il soit resout en huile: & si l'huile ne se fait, serrez le & l'exprimez: mettez dessous vne phiole de voirre, pour receuoir la liqueur qui en distillera, laquelle n'est point vraye huile, mais vne eau bien acre, ou vne humeur roussastre. Ceste huile est bonne pour toutes sortes de gratelles, dartres, tignons, mauuaise tigne, & autres telles affections du cuir: elle rend blanche, nette & ieune la face: elle oste les rides & taches d'humeur melancholique: elle rend les cheueux blonds, empesche la cheute des cheueux, & les fait renaistre: elle blanchist le cuyure & l'argent, & oste les taches des linges si on les frotte auec ceste huile estant chaude.

Huile de souphre.

Huile de souphre: Pendez en quelque lieu haut auec fil d'archal ou tringle de fer, vn vaisseau de voirre en façon de cloche ou de timbre, couuert par dessus de terre à potier, large d'vne coudee: au dessous duquel, à vne coudee pres, mettez vn autre vaisseau de voirre plat, bien capable & beaucoup large, comme est vn grand plat ou bassin à lauer: au milieu duquel y aura vn petit vaisseau de terre en forme de godet, qui contiendra le souphre, qui doit estre vif, & vierge, non artificiel: quand voudrez faire distiller vostre huile de souphre, prẽdrez vne lame de fer, espaisse de quatre doigts, toute rouge du feu:

iettez la dans ce godet, pour faire ardre & enflamber le souphre pur & vif: la fumee qui en sortira montera au vaisseau pendu, auquel en bref temps se conuertira en huile qui distillera au vaisseau d'embas. Amassez ceste huile, & la reseruez en vn vaisseau bien estouppé, pour en vser à guarir les gãgrenes, fistules, vlceres de la bouche, & dartres, les touchant seulement auec l'extremité d'vne plume ou d'vne pincette: Il est singulier aux vlceres rebelles de verole: aucuns en baillent à boire auec eau de melisse au matin à ceux qui sont mal pensez & guaris de la verole, pour attirer hors le venin. Autrement peut estre faicte l'huile de souphre: faites bouillir souphre en eau de vie iusques à tant qu'vne liqueur huileuse nage par dessus, amassez ceste liqueur auec laine ou linge, ou petite cuillier: faut quelquefois changer l'eau de vie, iusques à tant qu'ayez amassé assez d'huile: si incontinent apres le bain vous frottez de ceste huile le corps infecté de vif argent, vous attirerez hors ledit vif argent.

Gangrenes. Fistules. Vlceres. Dartres.

Voyez plus amplement de toutes ces huiles en nostre liure des remedes secrets.

Description de quelques baumes artificiels. CHAP. LVI.

LON sçait assez que comme le vray baume ne se trouue point: au lieu duquel l'industrie & artifice des hommes a inuenté huiles qui approchent de bien pres aux vertus & facultez du vray baume: telles huiles sont faictes par distillation, ou par impression: nous parlerons seulement d'aucunes qui sont faites par impressiõ, & laisserõs celles qui sont distillees, pour ceux qui se meslẽt de tirer la quinte essence des choses, ainsi que tu apprendras par nos remedes secrets.

Baume de pommes de merueilles: Prenez pommes de merueilles ou auec ou sans leur semence, bien meures, mettez-les dans vn vaisseau plein d'huile commune, vieille ou recente, ou huile d'amandes douces, ou de lin, & les faites tremper long temps au Soleil, ou dans le bain de Marie, ou dans fien de cheual bien chaud: ou dans terre en vaisseau bien couuert d'arene, & l'y laissez vn an entier, voire iusques à deux, pour estre meilleur: vous pourrez aussi faire cest huile des feuilles & follicules sans le fruict: aucuns auec les pommes mises auec huiles d'amandes douces ou de lin, y adioustent vernix liquide vne once pour chacune liure d'huile: telle huile est vn baume singulier pour toutes playes, inflammations de mammelles, & pour appaiser les douleurs extremes, pour la greueure des petits enfans, vlceres de l'amarry, & pour faire conceuoir, si apres que la femme est sortie du bain faict à ceste intention, elle en frotte son amarry, & boit de la poudre de ces feuilles auec vin blanc: elle est aussi fort singuliere pour les douleurs d'hemorrhoides meslee auec huile de lin ou d'amandes douces. Nous auons parlé des pommes de merueilles au se-

Baume de põmes de merueilles.

Balsamine. Huiles de fleurs de rosmarin, de bouillonblanc de Nicotiane, de veronique, de l'herbe terrestre.

cond liure, où auons dit que leur herbe est dite des Latins *Balsamine*, à raison qu'elle a vertu du baume. Les huiles des fleurs de rosmarin, de bouillon blanc, de veronique, de nicotiane, de l'herbe terrestre ainsi preparees qu'auons dit cy deuant, ont vertus semblables au baume.

Autre baume: prenez des fruicts d'vn orme, fleurs de mille pertuis, boutõs de roses, mettez le tout ensemble dans vne bouteille de voirre, auec huile d'oliues: estouppez diligemment la bouteille, & la laissez au Soleil iusques à tant que voyez que le tout soit tellement consommé qu'il semble estre pourri: puis passez le par vn linge, & reseruez l'huile pour vostre vsage.

Baume.

Autre baume: Prenez gomme d'elemmy quatre onces: huiles de vers, rosar, & de mille-pertuis, de chacune deux onces, terebenthine de Venise deux onces,, meslez le tout ensemble, & faites incorporer sur vn feu de charbon: puis reseruez le par petites bouteilles.

Baume.

Autre baume: Prenez fleurs & semence de mille pertuis quatre poignees, concassez les bien fort, & les mettez au Soleil l'espace de dix iours dans vne bouteille, auec quatre liures d'huile d'oliues vieille: puis exprimez les diligemment, & remettez encore autant de fleurs & semence de mille-pertuis en la bouteille exposee au Soleil encore dix iours entiers: ce temps passé, exprimez encore le tout, puis adioustez ce qui s'ensuit, huile d'aneth, & terebenthine de Venise, de chacun liure & demie, eau de vie demie liure, mummie, bois d'aloës, mastich, mirrhe, gomme de lierre, de chacun vne once & demie: resine de pin trois onces, saffran demie once, clou de girofle, noix muscade, canelle, de chacun trois drachmes: meslez le tout ensemble, & faites bouillir par trois heures au bain de Marie, dans vne bouteille de voirre bien estouppee, à fin que rien ne s'esuente. En apres mettez la bouteille au Soleil l'espace de dix iours, puis reseruez l'huile pour douleurs d'oreilles, playes, fistules, chãcres, noli me tangere, & pour frotter l'espine du dos quelque peu auãt l'accez de la fieure, qui cõmẽce par froidure.

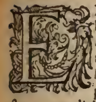
Douleurs d'oreilles. Chancres. Baume. Baume des fleurs d'ormes.

Autre baume: Prenez les fruicts des ormes dãs lesquels vous trouuerez vne liqueur semblable à l'huile, mettez les tous entiers dedans vne phiole forte, laquelle phiole estoupperez fort bien, & l'ensepuelirez l'espace de quinze iours dans fien de cheual bien eschauffé par vne grande pourriture: puis l'exposez à vn Soleil ardant quelque tẽps, & apres recueillez le plus clair qui nagera par dessus, qui vous seruira d'vn baume singulier. Autrement, amassez toute la liqueur que trouuerez dans les fruicts des ormes, mettez la dedans vne phiole forte, adioustez fleurs de mille-pertuis, & huile commune, estouppez fort bien la phiole, & l'enseuelissez dans fien de cheual bien pourri, laissez la assez long temps, puis retirez la, vous aurez vn baume singulier.

Des baumes, voyez nos remedes secrets.

BREF DISCOVRS DE LA DISTILLATION DES EAVX.

Le proffit de la distillation. CHAP. LVII.



ENcore que distillation soit œuure plustost d'vn Philosophe ou alkemiste, autrement dit Abstracteur de quintessence, que d'vn fermier & maistre d'vne maison champestre: toutesfois le proffit y est si grand, & l'vsage en est tant louable & necessaire, que ne pense point le seigneur de nostre Maisõ Rustique pouuoir estre accompli de toutes les perfections que desirons en luy, sans la cognoissance & exercice de la distillation: non pas que ie veuille qu'il s'y amuse beaucoup, & y face tels frais que plusieurs gens de nostre temps mal-auisez y employent: mais seulemẽt qu'il y vacque en tẽps de loisir & heures de relasche, sans grands despens, voire si possible est, qu'il donne ceste charge à sa femme, ou à sa fermiere: car telle occupation leur est beaucoup plus seante qu'à luy, d'autãt qu'à la maistresse & fermiere de nostre Maison Rustique appartient la charge des menus affaires de la maison. Ne sera donc trouué estrange en ceste part, si apres auoir parlé de la façon des huiles succinctemẽt, nous discourons briefuement & selon que la chose rustique le requiert, la façon de distiller les eaux, & extraire les quintes essences oleeuses des matieres rustiques: desquelles nous voulons que la fermiere de nostre maison champestre, se serue tant pour secourir ses gens, que pour ayder à ses voisins és necessitez de maladies: comme nous voyons estre la coustume charitable de plusieurs grandes dames, qui distillẽt eaux, & preparent oignements, & autres semblables remedes, pour en faire part, & donner aide aux pauures. *Vacquer en temps de loisir à la distillatiõ*

Que c'est que distillation, & combien de sortes il y a de distiller.
CHAP. LVIII.

IE ne m'arresteray icy à deduire qui a esté le premier inuenteur de la distillation, à sçauoir si c'est vn Medecin moderne, qui ayant desir de manger poiree cuitte, la fit confire entre deux plats sur le feu: puis ayant descouuert le plat de dessus, aduisa le fond d'iceluy, remply comme d'vne sueur, qui auoit l'odeur & saueur de la poiree ia cuitte: inuenta par apres certains instruments pour extraire de toute sorte de plantes, eaux claires & limpides: vaut mieux qu'entendions que c'est que distiller, combien de sortes il y a de distiller, & quelles matieres peuuent estre distillees. *L'inuenteur de la distillation.*

Distiller propremẽt est vn art & moyen par lequel lon extrait la liqueur ou humidité d'aucunes choses par la vertu & force du feu ou de chaleur semblable (comme les matieres le requierent:) non point *Distiller.*

autrement que nous voyons en ces lieux inferieurs, par la vertu & force du Soleil plusieurs vapeurs esleuees en la moyenne region de l'air, estre conuerties en eau, & de là en pluye. Vray est que le mot de

Distiller sans chaleur.

distiller s'estend quelquefois plus largement, & appartient non seulement aux matieres qui sont distillees par le moyen de chaleur, mais aussi sans chaleur: comme nous voyons estre faict en celles qui sont distillees en forme de coulatoire, à sçauoir quand la plus pure & sincere partie de quelques eaux ou ius liquides, est extraicte & separee de la partie plus limonneuse & terrestre par le moyen d'vn feutre, ou d'vne piece de drap en forme de languette & lisiere, ou de sablon & menu grauois, ou de pots de terre non encore cuitte, ou de vaisseaux faicts de bois de lierre, ou de voirre de feugere. Quelquesfois aussi lon distille sans chaleur, mais plustost par froideur, à sçauoir quand les choses que lon veut distiller sont mises en lieux froids & humides, comme se fait l'huile de tartre, de mirrhe, de sang de dragon, de loutres, & autres. Quoy qu'en soit, il n'est ia besoing que la maistresse de nostre Maison Rustique s'amuse à toutes ces diuersitez de distiller, seulement qu'elle se contente de celle qui se fait par chaleur. Vray est qu'il faut qu'elle sçache sur le doigt les diuersitez de chaleur, à fin d'accõmoder à la distillation telle chaleur que les matieres le requierent: car les vnes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de soleil, ou de cendres, ou d'arenes menues, ou de limeure de fer, ou de marc d'oliues: les autres veulent chaleur de fien de cheual, ou d'eau bouillante, ou de la vapeur d'eau bouillante, ou de vin bouillant en la cuue, ou de chaux viue, ou de quelque escorce ou autre chose putrefiee. Et pour ce regard remarquera soingneusement quatre degrez de chaleur: Dont le premier est dit tiede, comme peut estre vne eau à demy chaude, ou la vapeur d'vne eau bouillante, en laquelle n'y a aucun danger de mal. Le second est vn peu plus chaud, toutesfois qui se peut souffrir sans offense, quelle est la chaleur de la cendre. Le tiers est encore plus chaud, tellement qu'il peut offenser griefuement, si on y tiẽt aucun membre longuement, comme est la chaleur d'arenes menues. Le quart est si vehement qu'à grande peine se peut il endurer, quelle est la chaleur d'escaille ou limarure de fer. Le premier degré est conuenable pour distiller les matieres subtiles & humides, comme les fleurs, les simples froids, quelle est l'endiue, la laictue, & autres tels. Le secõd pour la distillatiõ des choses subtiles & seiches, quelles sont les odorantes, comme poyure, canelle, gingembre, clous de girofle: plusieurs simples, comme l'aluyne, la saulge. Le tiers, pour distiller les matieres de substance espaisse & pleine de suc, quelles sont plusieurs racines. Le quart n'est propre que pour la distillation des metaux & mineraux, comme de l'alun, arsenic & autres tels. Par ce moyen nulles matieres se pourront presenter, desquelles la maistresse de nostre maison Rustique ne puisse extraire l'humeur aqueux, & distiller eaux claires & limpides.

Distiller par feutre. Par sablon. Pots de terre non cuitte. Vaisseaux de lierre, ou de feugiere. Distillation par froideur. Diuersité de chaleur. Quatre degrez de chaleur.

En quel temps il faut distiller, & quelle est la faculté, vertu, & duree des eaux distillees. CHAP. LIX.

TOutes matieres doyuent estre distillees au temps de leur meilleure disposition, à sçauoir, les racines, herbes, fleurs, semence au temps de leur maturité: les animaux ou parties d'iceux, alors qu'ils sont de moyen aage, comme nous dirons en son lieu. Or quant à la cognoissance de la maturité des racines, herbes, fleurs, semences, fruicts, nous te renuoyons au second liure, où nous auons assez amplement discouru en quel temps il faut cueillir toutes ces choses. Toutesfois est à noter, que souuentesfois telle necessité se presente qu'il faut distiller plantes seiches: & alors il conuient les macerer & madefier en quelques liqueurs ou decoctions propres, selon la vertu de telles matieres, à fin de leur renouueller aucunement leur ieunesse, & donner quelque humeur semblable à celuy qu'elles auoyent apporté premierement de leur mere nourrice la terre, comme nous dirons incontinent. *Temps de distiller. Cognoissance de la maturité des matieres*

Or quant à la vertu des eaux distillees, il est tout certain que celles qui sont distillees par le bain de Marie, veu qu'elles retiennent les saueurs, odeurs, & autres qualitez des matieres desquelles elles sont distillees, non seulemēt elles ont leurs vertus esgales aux plantes & matieres desquelles elles sont distillees, mais sont beaucoup plus gracieuses au gouster, & plus plaisantes à l'œil, que les ius & decoctions de leurs matieres. Vray est que les eaux qui sont distillees par alambics de plomb, d'estain, de cuyure, d'airain, ou d'autres metaux, comme nous declarerons tantost, perdent la meilleure & plus subtile partie de la substance de leurs matieres, qui s'euapore en l'air, ains ne sont de si grande vertu que leurs plantes. Quoy qu'en soit, les eaux distillees sont plus plaisantes aux malades, plus promptes à mettre en vsage: meilleure pour remedes oculaires, pour faire epithemes au cœur & foye, pour preparer les fards, pour prescrire parfums & choses odorantes, tāt pour l'vsage de medecine que pour la delicatesse du corps, que les decoctions & ius des plantes, & pour ce regard on les doit d'autant plus soingneusement distiller. Bien est vray que les eaux faites au bain de Marie, principalement celles qui sont distillees à la vapeur d'eau bouillante, ne sont de longue duree, & à grande peine surpassent vn an: aussi il les faut renouueller tous les ans par distillations ou circulaires, ou iteratiues, auec les nouuelles matieres mises sur le marc des premieres distillations: ou bien les distiller par feutre, comme nous dirons cy apres. *Vertus des eaux distillees. Duree des eaux distillees.*

Quels doyuent estre les vaisseaux & instruments pour distiller les eaux. CHAP. LX.

DEVX vaisseaux sont necessaires pour distiller, qui peuuent estre nommez d'vn mot commun & general, Alambic: l'vn *Alambic.*

Corps, courge ou vaisseau corpulent. Chappe. Chappiteau. Cloche Bec d'oiseau.

d'iceux est appellé proprement Vaisseau contenant, parce qu'il reçoit & cõtiét les matieres que lon veut distiller: aucuns l'appellét Corps, ou vaisseau corpulent, les autres Courge. L'autre est nommé vulgairement Chappiteau, ou Chappe, ou Chappelle, ou Cloche, auquel sont amassees les vapeurs, & cõuerties en eau. Ce vaisseau a quelquesfois vn canal en forme de bec d'oiseau, par lequel l'eau distille goutte à goutte en vne phiole ou autre vaisseau semblable: quelquesfois est sans bec, & ce quand lon veut vser de circulation. Or ces instrumens sont fort differents, tant en forme & figure, que matiere: vray est que les premiers inuentez estoyent d'vn vaisseau de plomb, semblable à vne cloche, qui couuroit vn autre vaisseau d'erain plein de matieres pour distiller: tel est assez congnu d'vn chacun, & vsité par tout, à raison qu'il attire plus grande quantité d'eau que nul autre. Depuis lon a trouué vne autre façõ, par laquelle plusieurs vaisseaux, chacuns couuerts de leur chappiteau de plomb, sont eschauffez tous ensemble d'vn seul feu, sur vn fourneau fait en façon de voulte, à fin qu'à moins de frais & de peine lon puisse attirer grande quantité d'eau: telle en est la figure.

Vaisseaux à distiller, premiers inuentez.



Or parce que les eaux distillees par alambics de plomb, ne retiennent aucunemét l'odeur ny la saueur, ny toutes autres qualitez de matieres,

tieres, desquelles elles sont distillees, mais plustost sentent la fumee & vne nideur d'adustion : auec cela que les eaux qui sont distillees des plantes acres: poignantes & ameres, ne se resentent aucunement de l'amertume & acrimonie de leurs plantes, ains plustost d'vne douceur aucunement fade : mesmes que (comme tesmoigne Galien) l'eau qui coule par des conduits de plomb, excite souuentesfois vn flux dysenterique à ceux qui en boyuent, à cause de sa nature qui est de substance de mercure: ioint que nous voyons ordinairement que les eaux distillees par le plomb sont le plus souuent auec acre & vehemente vapeur, qui se fait, à raison qu'il se dissout vn sel de la voute de l'alambic, lequel gaste les eaux, les rendant blanches & espaisses comme laict : Pour ces raisons lon a inuenté vn autre instrument nommé vessie, duquel le vaisseau inferieur & le chappiteau qui le couure sont d'erain, tous deux mis sur vn fourneau: lequel instrument est propre, non seulement pour distiller eau de vie faicte de vin ou de lie de vin, ou de ceruoise, mais aussi de toute autre sorte de plantes iufusees auec bonne quantité d'eau commune. Au surplus faut que le chappiteau ayt vn grand bec qui passe par dedans vn tonneau plein d'eau, à fin que les vapeurs ne s'exhalent mais se condensent & tournét en eau. Telle en est la figure. *Vessie*



Les Medecins plus recents & mieux aduisez ont excogité vne façon beaucoup meilleure que les precedentes, qui est de distiller les eaux au baing de Marie, c'est à dire, au baing de quelque eau bouillante ou sur la vapeur d'icelle: car il est tout certain que telles eaux sont meilleures sans comparaison, d'autant qu'elles retiennent exactement, non *Baing de Marie.*

seulement l'odeur, mais aussi la saueur, & autres qualitez de leurs plātes: Ce qui aduient ainsi, par ce que le baing de l'eau bouillante par son humidité retient, garde & conserue les parties plus subtiles des plantes, & par ce moyen empesche qu'elles ne se resoudent & exhalent, comme il se fait en celles qui sont distillees par le feu violent de bois ou de charbon: qui est cause seule, qu'il y a autant de difference entre les eaux distillees par alambic de plomb & le baing de Marie, qu'entre le plomb & l'or: par ce que non seulement elles retiennent les propres qualitez de leurs plantes, à sçauoir l'odeur & saueur, mais aussi elles viennent claires, pures, & limpides, sans sentir tant soit peu de fumee ou d'adustion: au contraire, les autres represente̅t au gouster tousiours quelque nideur de fumee, qui non seulement excite vn appetit de vomir, tant aux sains qu'aux malades, mais aussi apporte grand dommage aux parties pectorales, estomach, foye, & autres parties interieures, à raison d'vne mauuaise qualité qu'elles s'acquierent des vaisseaux où elles sont distillees. Ce que lon peut facilement congnoistre par l'eau d'aluine distillee en alambic de plomb, qui est douce, non amere comme sa plante: mesmes par toute autre sorte d'eaux qui sont distillees des plantes, qui ont le temperament chaud, & la saueur acre ou amere. Car l'alambic de plomb receuant superficiellement les vapeurs des herbes, qui sont chaudes d'effect & de vertu, corrompt facilement sa superficie, & la conuertit en ceruse fort subtile, laquelle par apres se mesle parmy les eaux, & leur aquiert vne douceur fade: ce que lon peut congnoistre par la subsidence blanchastre de telles eaux principalement quand elles sont distillees par alambic tout recent: car le vaisseau qui a long temps serui, ayant acquis par long espace & frequente distillation de toutes parts, comme vne crouste de plastre, n'est pas tant facilement alteré par les vapeurs, ny conuerti en ceruse. Et ne se faut esmerueiller, si la superficie du plomb est changee en ceruse par l'acre vapeur des plantes, veu que la ceruse mesme, comme tesmoingne Dioscoride, est faite de lames de plomb pendues sur les vapeurs du vinaigre, & estendues sur clayes preparees de cannes. Or tel accident n'aduient point aux eaux qui sont distillees au bain de Marie: car l'on congnoist apertement au goust leur amertume ou acrimonie, acidité, aspreté, austerité, acerbité, douceur, insipidité, si elles sont distillees de plantes ameres ou acres, ou d'autres saueurs & qualitez: ce qui aduient parce que le chappiteau du baing de Marie est de voirre, duquel elles ne pourroient acquerir aucune qualité estrangere. Au surplus, les eaux qui sont distillees au vaisseau que l'on appelle vessie, qui est fait (comme auons dit) d'erain, tant chappiteau que vaisseau corpulent, enduict ce neantmoins par le dedans d'estain, sont beaucoup meilleures & de plus grande vertu que celles qui sont distillees par alambic de plomb: par ce que le feu du fourneau ne peut brusler ny infecter de quelque fumee les matieres, d'autant qu'elles trempent & bouillent en eau: toutesfois elles ne retiennent entierement

Eaux distillees par le bain de marie.

Eau d'aluine.

Alambic de plōb vieil meilleur que recent a distiller.

Comment est faicte la ceruse.

Pourquoy les eaux distillees au bain de marie, retiennent leurs qualitez.

Eaux distillees en la vessie.

les vertus d'icelles, à raison de la mixtion d'eau, qui les suffoque, & hebette leurs vertus. Parquoy faut donner le prix sur toutes les autres, aux eaux qui sont distillees en double vaisseau, ou sur la vapeur de l'eau bouillante, qui est appellé bain de Marie, principalement à celles qui sont de faculté chaude. Vray est qu'entre icelles, les meilleures sont, qui sont distillees sur la vapeur de l'eau bouillante, plustost que de mettre le vaisseau, qui contient les matieres, dans l'eau bouillante, par ce que la vertu plus subtile en est mieux extraicte : combien que toutes les deux sont fort bonnes, & n'y a autre dommage en elles, sinon qu'elles ne sont de longue duree, aussi en recompense, quand le besoing en sera, il vaut mieux en distiller souuent, à fin de les auoir bonnes.

Eaux distillees à l'eau bouillante en la vapeur d'icelle.

Duree des eaux distillees au bain de Marie.

Or pour reuenir à nostre troisiesme façon d'instrument, qu'auons appellé bain de Marie, ou double vaisseau, il est de deux pieces : l'vne est vn grand vaisseau d'erain faict en forme de marmite, assez grande & haute esleuee, garnie en son couuercle, qui est mise sur vn fourneau, & contient l'eau bouillante. L'autre est l'alambic, duquel le vaisseau corpulent est aussi d'erain, tellement incorporé auec le couuercle de la marmite, ou de la chaudiere, que l'vn tient à l'autre, & l'vn ne peut estre mis ny osté sans l'autre, le chappiteau est de voirre ou d'estain, ou de terre cuitte : en ce couuercle y a vn trou bien clos & estouppé d'vn coing, par lequel lon vuide de l'eau bouillante dans la chaudiere, quand l'eau qui est dedans sera diminuee, apres auoir long temps bouilli. Telle en est la figure.

Figure a bain de marie.



Bain de marie multiplié. Il y a vne autre sorte de bain de Marie qui contient quatre alambics, desquels les vaisseaux corpulents, qui sont mis dans le bain peuuent estre de voirre ou d'estain, & leurs chappiteaux de voire: outre ces quatre il y en a vn qui surpasse les autres, qui est eschauffé seulement de la vapeur de l'eau bouillante: qui monte en haut par le moyen d'vn grand canal, & celuy cy rend la meilleure eau de tous les autres quatre. Tous ces vaisseaux bien vnis & incorporez ensemble sont appuyez sur vne chaudiere ou marmite d'erian assez large & capable, auec elle bien enduits d'estain, & vnis tellement que nulle vapeur en peut sortir ou expirer hors: mesmes que tous ces instruments sont tant bien arrangez & façonnez ensemble, qu'ils semble n'estre qu'vn corps, osté que le chappiteau se peut separer, & remettre quand il est besoing de distiller les eaux. Telle en est la figure.



Lon voit vne autre sorte de bain de Marie fort excellent: duquel le vaisseau corpulent est d'estain, semblable à vn grand vrinal, long de trois grands pieds, fort large par bas, & vn peu plus estroit par le haut. Le fond ou ventre d'iceluy trempe & baigne deux grands pieds dans l'eau bouillante: & le dessus sort hors du bain de la hateur d'vn grand pied par vn trou rond, qui est millieu du couuercle de la marmite ou

chaudiere où eſt le bain. Sur ce vaiſſeau corpulent, eſt mis & appuyé vn alambic d'eſtain, couuert & entouré d'vn autre vaiſſeau auſſi d'eſtain beaucoup plus large, qui reçoit l'eau froide, laquelle on y fait couler par la canelle ou fontaine d'erain d'vn autre vaiſſeau aſſez long, qui eſt ſitué au plus haut de la colomne, & ce pour rafraiſchir aſſiduellement l'alambic, à fin que les vapeurs qui y ſont eſleuees ſe condenſent beaucoup mieux, & ſoyent pluſtoſt conuerties en eau. Et par ce qu'il eſt fort difficile que l'eau qui eſt contenue au vaiſſeau qui enuironne l'alambic, ne ſoit eſchauffee par ſucceſſion de temps de la chaleur de l'alambic, ce vaiſſeau a vne canelle par laquelle l'eau ſ'eſcoule incontinent, en laſchant le petit robinet de la fontaine: & eſt rempli incontinent d'eau froide, qu'on y fait couler du vaiſſeau d'enhaut, mais à fin qu'on n'ayt ſi grande peine à vuider tant ſouuent l'eau chaude, & en remettre de froide, lon peut diſpoſer tellement les choſes, que du vaiſſeau qui eſt au deſſus de la colomne, il coulera aſſiduellement autant d'eau froide dans ce vaiſſeau qui enuironne l'alambic, que de chaude ſe pourra eſcouler d'iceluy, en laſchant & fermant les robinets des fontaines quand il eſt beſoing. Et à fin que la marmite ou chaudiere, où eſt le bain, ſoit pleine touſiours d'vne meſme quantité d'eau, laquelle autrement ſe diminue par la vehemente & aſſiduelle chaleur du feu du fourneau, il y a au bas de la colomne vn autre vaiſſeau plein d'eau fort chaude, qui ſe vient rendre dans le bain par vne fontaine ou canelle gouuernee de ſon robinet. Et ceſte eau eſt eſchauffee dans ſon vaiſſeau, du meſme feu que le bain eſt eſchauffé d'autant que la muraille de la colomne eſt creuſe & vuide iuſques au fond de ce vaiſſeau. Ceſte ſorte de bain de Marie eſt propre pour diſtiller eaux en grande abondance, à raiſon de l'eau froide qui condenſe & conuertit incontinent les vapeurs en eau. Telle en la figure:



Les Venitiens diſtillent leurs eaux en tel inſtrument: Le fourneau eſt rond, & contient de toutes parts à l'entour de ſoy pluſieurs vaiſſeaux de terre vitrez par dedans, ſemblables à vrinaux, bien lutez auec mortier d'argille, couuerts chacuns d'alambics ou chappiteaux de verre ou de terre cuitte: au bec deſquels pend vne phiole attachee auec vn filet bien eſpais, pour en receuoir l'eau qui en diſtille: ce fourneau eſt eſchauffé comme nous voyons, de meſme façon que les Allemans eſchauffent leurs poëlles, & nous nos eſtuues. Et ſ'il aduient que le feu y ſoit trop vehement, ne faut rien mettre dans les vaiſſeaux, iuſques à tant que la chaleur en ſoit quelque peu diminuee, de crainte que les plantes, fleurs, & autres telles matieres ne ſoient bruſlees: la bouche du fourneau doit eſtre touſiours bien fermee & eſtouppee, à fin que la chaleur ſe contregarde là dedans pour ſatisfaire à tant de vaiſſeaux. A gouuerner ce fourneau ſont neceſſaires pluſieurs ſeruiteurs & miniſtres, deſquels les vns donnent ordre au feu, les autres iettent les herbes dans les vaiſſeaux corpulens, les autres appliquent les chappiteaux ſur les vaiſſeaux corpulents. Auſſi par ce lon peut tirer grande quantité d'eau, voire iuſques à cent liures en vne nuict & vn iour: & telles eaux ſont beaucoup meilleures que celles qui ſont diſtillees par alambics de plomb, ou d'autres metaux, d'autant qu'elles

ne sont aucunement infectees du vice & infection qui accompagne les metaux. Telle en est la figure.



Sont autres instrumens, desquels le vaisseau corpulent est vn vaisseau d'erain, ou de fer, ou d'autre metal, ayant le col lòng, espais, & assez estroit, sur lequel est appuyé vn chappiteau aussi d'erain, faict en forme de pyramide, qui est enuironné comme d'vn seau d'eau fraiche, à fin que la vapeur soit plustost & en plus grande quantité conuertie en eau, & que l'eau ne retienne la qualité du feu. D'aucuns au lieu de ce col lòng & chappiteau, ont vn canal de fer blanc ou d'autre metal, fort long & tortu, en forme de serpent (qui est dit pour ceste raison serpentin) ou fait de plusieurs pieces par angles droits, qui passent par dedans vn seau ou autre vaisseau semblable, plein d'eau.

Sõt plusieurs autres façons d'istruments à distiller, desquels ie ne parleray pour le present, estāt content de ceux desquels i'ay faict mention, qui sont en frequent vsage, & propres seulement à distiller les eaux, desquelles seules nostre intention est de parler pour ce voyage.

Au surplus, par ce que l'eau distillee prend de la plus grande part son essence, consistence, & autres semblables qualitez, du chappiteau, est bon de faire election des meilleurs chappiteaux que lon pourra choi- *Election du chappiteau.*

sir: les meilleurs sont de voirre, puis de terre vitree par dedans & par dehors: tiercement d'estain: quartemẽt de cuyure enduit d'etain: quintement d'erain enduit d'estain (mais les vaisseaux d'erain & de cuyure ont ces deux incommoditez, l'vne qu'ils rendent leurs eaux roussastres & à demy bruslees, & l'autre qu'il y a en l'erain & au cuyure vne qualité veneneuse plus qu'en nul autre metail:) sextement de fer, quand principalement lon veut distiller quelque matiere difficile à distiller, qui doit estre appliquee exterieurement, non prise interieuremẽt. Ceux qui ne craignent les frais vsent de vaisseaux d'or ou d'argent: mais par ce qu'vn chacun n'a pareille puissance, il vaut mieux se contenter de vaisseaux de voirre, ou de terre plõbee, ou de vitree, ou de grais nommee terre de Beauuais, plustost que de plomb ou d'autre metail: Toutesfois ceux de verre sont les meilleurs: en second lieu ceux de terre plombee, ou vitree, ou de gros grais: apres, ceux d'estain. Ceux de verre ne doyuent estre de feugere, mais de verre cristallin bien renforcé, lesquels par ce que ne laissent d'estre fragiles tant soyent ils renforcez, les faudra eschauffer lentement, & de peu à peu, soit qu'ils soient mis au bain de Marie, ou sur cendres chaudes au feu du fourneau: puis quand la distillation sera paracheuee les refroidir tout doucement. Et par ce que le chappiteau est separé du vaisseau corpulent, sera bon les vnir tous deux ensemble, auec vn linge de chanure, qui aura trempé en mortier de sagesse, qui est faict le plus communement de blancs d'œufs, farine de febues, & bien peu de mastich. Le vaisseau où est receu l'eau, de là dit Recipiẽt, sera vne phiole de voirre, ayant le col long dans lequel entrera le bec du chappiteau, qui pourra pareillement estre vni auec iceluy bec de mortier de sagesse, de crainte que l'eau qui distillera ne s'euapore par trop: combien que nous en voyons quelques fois d'aucuns qui sont en façon d'vrinal, qui ne sont liez aucunement au bec du chappiteau.

Chappiteau d'erain & de cuyure.

Cõme il faut gouuerner les alambics de voirre.

Mortier de sagesse.

Vaisseau recipient.

Quels doyuent estre les fourneaux pour la distillation des eaux
CHAP. LXI.

LA forme des fourneaux qui seruent à distiller les eaux est diuerse, selon la diuersité tant des matieres que lon veut distiller, que des vaisseaux desquels on se veut seruir pour distiller. Quand à la matiere les vns sont faicts de briques crues, fort bien deseichees au Soleil, dautant qu'elles sont plus maniables que les cuites entieres, & qu'on les peut coupper auec fer, pour leur bailler telle forme que lon veut, & agencer de terre grasse: les autres se font de plastre seul: d'aucuns de terre grasse seule: les meilleurs sont faits auec ciment, blanc d'œufs, terre grasse & bourre: les autres de brique broyee, estouppes, fiente de cheual, nerfs de bœuf, & terre grasse. Quant à leur figure, elle respond aux vaisseaux que lon met dessus, les vns sont ronds par tout, & tels sont les meilleurs & plus commodes, les au-

Fourneaux pour la distillation des eaux.

tres quarrez : les autres esleuez assez haut en forme de pyramides: d'aucuns en façon de voulte : les autres en sorte d'estuues ou de poisles, tels que tu pourras congnoistre à l'œil par les figures precedentes, qui te seruiront de plus grand & seur enseignement, que toutes les descriptions qu'en pourrois faire. Tels fourneaux, comme tu peux voir à l'œil, doyuent auoir deux fonds l'vn plus bas, qui recoyue les cendres du charbon ou d'autres telles matieres de feu: l'autre plus haut, qui contiéne les charbons allumez, & soit faict en façon de gril, ou verges de fer passantes d'outre en outre au trauers du fourneau, ou bien separé par plusieurs petits trous, à fin que les cendres du feu s'escoulent au fond d'embas plus facilement, & qu'elles ne suffoquent le feu qui eschauffe l'alambic : le fond d'embas peut auoir vne ou plusieurs gueules, pour plus commodément oster les cendres qui y seront amassees, & quant à celuy d'enhaut, il en doit auoit vne seule de grandeur mediocre pour mettre le charbon ou bois dedans, & en haut deux ou trois petits trous pour donner air, & esuenter le feu, lors que tu voudras l'augmenter : l'vne & l'autre gueule seront garnies de leur bouchon ou porte. En defaut de fourneau ou de matiere pour ce faire tu peux accommoder ton vaisseau, ou bien ton chaudron, ou iatte sur vn trippié, & là dessous allumer ton feu.

Comment il faut preparer les matieres auant que de distiller les eaux.
CHAP. LXII.


CE n'est assez que les fourneaux & instruments à distiller soyent appareillés à la sorte qu'auons dit, encores faut il que les matieres que lon veut distiller soyent preparees auant que les commettre à l'alambic. Or celle preparation est de trois sortes, à sçauoir Infusion, Putrefaction, & Fermentation. L'infusion n'est autre qu'vne trempe ou maceration de la chose que lon veut distiller en quelque liqueur non seulement à fin de rendre les matieres plus promptes & faciles à estre distillees: mais aussi pour leur exciter plus de suc, ou pour leur garder leur odeur, ou pour leur acquerir vne qualité nouuelle, ou pour augmenter leurs vertus, ou pour autres fins, comme nous deduirons en particulier. Vray est que ceste preparation n'est necessaire à toutes matieres: car les vnes n'ont besoing d'estre infusees ou trempees, mais plustost deseichees, auant qu'estre distillees, à raison de leur humidité fort grande : les autres se contentent d'estre arrousees legerement de quelque liqueur, comme lon void estre faict à la distillation des roses & chamamilles seiches, lesquelles on arrouse seulement d'eau commune : d'aucuns les estendent sur vn linge toute nuict en Esté au temps serain, pour receuoir la rosee, & apres qu'elles sont assez moites les distillent. Celles que lon faict tremper & infuser demeurent au Soleil, ou sur le feu l'espace de demie heure, ou de plusieurs heures, nuict entiere, iour entier, deux iours, trois iours, vn

Infusion.

ou plusieurs moys, selon le natureldu medicament & diuerse intention du medecin & necessité presente. Nous exprimons quelquesfois auant la distillation les choses trempees, & distillons l'humeur exprimé, & quelquesfois nous distillons l'infusion entiere, c'est à dire, & ce qui est infusé, & la liqueur en laquelle est faicte l'infusion: Parquoy en ceste preparation qui se fait par infusion, faut obseruer diligemment deux choses, le temps de l'infusion, & la liqueur dans laquelle les matieres sont infusees. Le temps de l'infusion doit estre mesuré selon la diuersité des matieres: car celles qui sont dures & solides, ou seiches, ou entieres, meritent plus longue infusion que les tendres, ou recentes, ou pilees: dont aduient que les racines & semences demandent double temps d'infusion: les feuilles & fleurs simples, & ainsi consequemmenr de telles autres matieres. Les liqueurs esquelles se faict l'infusion, doyuent respondre non seulement à la qualité des matieres que lon veut distiller, de sorte que les matieres chaudes soyent infusees en liqueurs chaudes, & les froides en liqueurs froides: mais aussi aux fins & intentions que lon attend en ce que lon distille, qui est seule cause de la diuersité des liqueurs, esquelles on faict l'infusion: & telles sont de la plus grande part eaux de pluye, de fontaine, rosee, & icelles cruës ou distillees, ius cruds ou distillés, eaux distillees, eau de vie, vinaigre crud ou distillé, vin, vrine cruë ou distillee, mesgue de laict crud ou distilé, sang humain ou de pourceau, ou de bouc distillé ou non distillé. Pour ce regard les matieres qui ont peu de suc, comme la saulge, betoine, melisse, absinte: ou qui sont fort odorantes, comme toute sorte d'espicerie, toute sorte d'herbes, escorces & bois odorant, quelle est la canelle, veulent estre infusees en vin, à fin d'exciter quelque suc à celles qui en ont peu, & garder aux odorãtes leur odeur, qui se peut facilement euaporer par le feu à raison de leur substance tenue & subtile. Vray est que le plus asseuré & meilleur seroit ne faire tremper les espiceries, & choses aromatiques en vin ny eau de vie, plustost en eau commune: par ce qu'en les distillant ainsi que lon peut experimenter, les vapeurs monteroyent trop tost, & ne porteroyent auec soy la vertu des choses aromatiques, mais l'eau ne monte point sans porter auec soy la vertu aromatique. Les matieres qui sont dures & metaliques, comme perles, coral, coquilles d'œufs, crystal, esmeraude, hyacinthe, & autres telles, sont infusees commodément en vinaigre crud, ou distillé, ou bien en vrine distillee ou non distilee: & telles eaux ne doyuent entrer dans le corps, mais seulement estre appliquees par dehors. Semblablement quand lon veut que quelque eau soit fort aperitiue & penetrante, lon peut infuser les matieres en vinaigre crud ou distillé, quelles sont les eaux que lon distille contre le calcul ou grauelle, ou pour deliurer les grandes obstructions du foye, ratte, & matrice. Quand lon desire que l'eau retienne mieux la vertu de la matiere dont elle est distilee, on la peut pour le moins infuser, voire distiler en son suc, ou en suc qui ayt pareille vertu.

Deux choses à cōsiderer en l'infusion.

Temps d'infusions.

Liqueurs où se fait l'infusion.

Quelles matieres sont infusees en vin.

Quelles matieres sont infusees en vinaigre, ou vrine.

Infusion en vinaigre.

Infusion en suc.

Lon infuse aussi les matieres quelquesfois en sang ou humain, ou de bouc, ou de pourceau, à fin d'augmenter ou ayder leur vertu : comme l'eau que lon distille pour rompre le calcul, soit és reins, ou en la vessie, peut auoir receu l'infusion premierement faicte en sang de bouc. Autant en faut il penser du mesgue de laict de cheure, auquel on faict infusion des matieres pour les eaux, qui doyuent seruir à nettoyer les vlceres des reins ou de la vessie. En general faut aduiser que toute infusion soit faicte en liqueur qui aide ou augmente la vertu des matieres que lon veut distiller, & auant que faire infuser les matieres, les inciser & piler menu, en adioustant quelquesfois la douziesme partie de sel à celles qui sont fort humides, comme chairs, sang humain ou d'autres bestes, tant pour les preseruer de corruption, que pour faire la separation de l'humeur qui doit distiller.

Infusion en sang humain, de bouc, & de pourceau.

Infusion de mesgue de laict.

Infusion doit aider ou augmenter la vertu des matieres.

Adiouster sel

Lon met aucunesfois pourrir les matieres à distiller, & apres quelles sont putrefiees nous les distillons, mesmement quelquesfois la mesme putrefaction est distillation, ainsi que dirons cy apres.

Putrefactiõ.

Fermentation des matieres & des infusions se faict ou au Soleil caniculaire, sinon au Soleil ardant, ou sur le fourneau, ou dans fien de cheual: laquelle a besoin de plusieurs iours, comme de quatre ou plusieurs: & d'autant que meilleure sera faicte la fermentation & preparation, d'autant lon tirera plus grande quantité d'eau.

Fermentation.

Preceptes generaux pour la distillation des eaux. CHAP. LXIII.

APRES que tes matieres sont preparees à la façon qu'auons dit, ne reste plus que les commettre dans l'alambic: ce que dois faire auec grande caution & prudence, en obseruant quelques preceptes generaux pour ranger & conduire ton œuure à bonne fin.

Regarde premierement que tes fourneaux soyent en lieu où ils ne puissent faire tort à ta maison pour le danger du feu, ny aussi que rien ne puisse tomber sur les fourneaux.

1. Fourneaux en lieu où ils ne puissent faire tort.

Si tu distilles comme vif argent ou autres telles choses qui ont vne malignité veneneuse, durant la distillation n'en approche que de loing: car la fumee qui expire de ces choses malignes apporte ou paralysie, ou exulceration de poulmon, ou abolition de memoire, ou souuentesfois la mort subite: comme tu vois par experience des plombiers & fondeurs.

2. N'approcher des fourneaux

Si tu fais la distillation en vaisseau de voirre, faut que les eslises bien cuits, sans bulles, sans neuds, esgaux de toutes parts: espais & desia approuués.

3. Election d'alambics de voirre.

Les charbons soyent entierement allumés & à demy bruslés auant que tu mettes les matieres dans l'alambic, à fin que la fumee ou autre telle maligne qualité de charbon soit expiree: ou pour le moins, entre l'alambic & le fourneau mets quelque peu de cendres ou d'arenes

4. Feu de charbon.

menues,à fin que le charbon n'infecte l'eau de ſa fumee. Le feu auſſi ne ſoit allumé de bois à demy pourri, puant, ou de charbons ſuffoqués dans vne foſſe, ou de charbons tirez de terre,ſoyent ils de pierre ou de terre,de crainte que les vaiſſeaux à diſtiller & les liqueurs ne ſoyent infectés de leur vapeur fetide & puante.

5. *Chaleur douce au commencement.* Le feu ne ſoit violent pour le commencement, tant pour la ſauuegarde des vaiſſeaux qui ſe pourroyẽt caſſer receuans la chaleur trop ſubite,qu'à fin que les matieres conçoyuent la chaleur tout doucement: la chaleur toutesfois ſe pourra augmenter petit à petit,voire iuſques au troiſieſme degré, ſi beſoin eſt.

6. *Quantité de matiere dans l'alambic.* Ne faut mettre dans l'alambic trop grande quantité de matiere, autrement pourroit ſortir hors & regorger, ioinct que le deſſous ſe hauira, & le deſſus demeurera entier:ains ſera le meilleur d'y en remettre ſouuent,par ce moyen l'eau en diſtillera en plus grande abondance.

7. *L'eau du bain de Marie.* L'eau du bain de Marie ne doit eſtre non plus chaude que le doigt y puiſſe durer: combien que ſouuentesfois ſe preſentent des matieres à diſtiller au bain deMarie,pour la diſtillation deſquelles s'il aduient que l'eau du bain de Marie ne rende aſſez vehemente chaleur, meſle parmy arene menue pour augmenter la chaleur de l'eau.

8. Si l'alambic de voirre ſe viẽt à caſſer mis ſur le feu, vous empeſcherez que les eſprits ne s'euaporent,ſi trempez pluſieurs linges dedans vn blanc d'œuf bien battu, & les appliquez ſur la caſſeure de voirre chaudement l'vn apres l'autre, de ſorte que ſi toſt que l'vn ſera deſeiché cõme vne crouſte, l'autre y ſoit mis, & ainſi conſequemment.

9. *Diſtiller à la chaleur de ſablon.* Si tu diſtilles tes eaux à la chaleur des cendres(comme lon faict le plus ſouuent)ou d'arenes, ou de limature ou eſcaille de fer puluериſee, faut enuironner le vaiſſeau corpulent de l'alambic(ſoit qu'il ſoit de voirre,ou d'erain,ou d'autre matiere)de cendres fort menues & criblees ou d'arenes ou de limature de fer bien puluериſee,en ſorte que leſdictes cendres ſurpaſſent d'vn grand demy pied les matieres que lon veut diſtiler. Les cendres ſeront contenues dans la partie ſuperieure du fourneau, ou dans vne terrine miſe au deſſus du fourneau, & eſchaufee d'vn feu de charbon qui ſera au bas d'iceluy fourneau. Les eaux ainſi diſtillees ſont de plus longue duree que celles qui ſont diſtillées au bain de Marie: quant au reſte,toutes les deux d'egale vertu.

10. *Diſtiller ſoudainement.* Si tu n'as le loiſir de faire ta diſtillation par l'alãbic,& que tu veuiles diſtiller quelque ſus ou quelque liqueur, fais bouillir ton ſuc en quelque vaiſſeau,& deſſus ce vaiſſeau mets vn voirre:en iceluy la fumee ſe tournera en vapeurs, qui par apres ſe condenſeront en eau.Par ce moyen le vinaigre ſe tourne facilement en eau, laquelle eſt fort vtile pour les taches & tayes de l'œil,principalemẽt ſi auant la diſtillation lon fait bouillir en vinaigre blanc quelques brins de rhue.

Vinaigre diſtillé ſoudainement.

11. *Diſtiller pluſieurs fois vne meſme eau.* Les matieres chaudes, pour eſtre d'efficace requierent bien d'eſtre diſtillées par trois ou quatre fois, en les reiettant ſur autres matieres, ou bien les rectifier à part: mais aux froides, quelle eſt la roſe, ſuffit

vne distillation: par ce moyen en sont plus froides, attendu que la force du feu acquiert chaleur & acuité aux choses.

12. *Quelle chaleur est requise pour distiller plusieurs fois.*

Quand tu voudras distiller trois ou quatre fois vne eau, faut à chacune distillation diminuer la chaleur d'vn demi degré, en apres d'vn degré, & ainsi consequemment, iusques à reuenir en fin au premier degré dessusdit, denommé tepide: la raison est, par ce que la matiere estãt subtiliee de plus en plus par chacune distillation, ne merite si grãde chaleur à la fin qu'au commẽcement qu'elle est plus grosse & plus espaisse. Lon fait autrement quand lon veut extraire la quinte essence de quelque chose: car alors on doit augmenter la chaleur de plus en plus,

Extriare la quinte essence

13. *Separer le phlegme en la distilation. Quand sort le phlegme.*

En toutes distillations d'eaux faut diligemment separer & mettre à part le phlegme, c'est à dire, l'humeur plus gros, plus espais, & plus aqueux: & pour ce faire faut aduiser soigneusement à la matiere que lon distille: par ce que le phlegme sort quelquefois le premier, aucunesfois le dernier en la distillation: comme en la distillation de l'eau de vie, il demeure le dernier, encore quelle soit distillee plusieurs fois: en la distillation de la plus grande part des autres, il sort le premier, comme au vinaigre, au miel, & choses semblables: ce que tu pourras cõgnoistre au gouster des eaux premieres & dernieres distillees. Et au cas que le phlegme ne soit ainsi separé, comme il n'est en plusieurs eaux, esquelles est meslé: en ce cas faut exposer les eaux au Soleil quelques iours, en vaisseaux estouppez de linge, ou d'vne membrane trouee, à fin que tout ce qui est excrementeux en elles se consomme: ou en defaut de Soleil, cõme en temps d'hyuer, faut mettre le vaisseau qui contient les eaux distillees dedans vn vaisseau plein d'eau, & là les faire bouillir iusques à la consomption de la tierce partie.

14. *Bon estat de la distilation*

Lon doit iuger que la distillation est en bon estat, si entre les gouttes qui distillent, lon peut compter vne dizaine de nombre, & de là aussi on prend iugement de la quantité & force du feu.

15. *Bon odeur ou saueur és eaux distilees.*

Si lon veut que les eaux ayent l'odeur, ou saueur, ou autre qualité de quelque chose, comme de miel, de canelle, de camphre, de musc, ou autres telles matieres odorantes, soit pour donner quelque odeur à celles qui n'en ont point, ou bon odeur à celles qui l'ont mal plaisant cõme dirons tantost en l'eau distillee de fiente d'homme, sera bon de frotter le chappiteau auec ces matieres, ou enfermer quelques vnes d'icelles dans vn petit nouët de toile, & les mettre à l'extremité du bec du chappiteau, à fin que par ces matieres l'eau distillante en retienne l'odeur, ou autre qualité.

16. *Pour oster l'impression de chaleur és eaux distilees.*

Et par ce que les eaux distilees par force de feu, retiẽnent tousiours quelque impression & vestige de chaleur, incontinent apres la distilation sera le meilleur de tenir quelques temps descouuertes les phioles ou vaisseaux où on les voudra garder, ayant toutesfois esgard que l'odeur & vne partie de leur force ne s'euapore, ou pour le plus seur, mettre leur vaisseau bien estouppé en quelque lieu froid dans arene humide, pour diminuer leur grande chaleur. Toutesfois faut noter que

les eaux froides,que lon aura diſtillees au bain de Marie n'auront grād beſoing d'eſtré ainſi deſcouuertes, mais pluſtoſt doyuent eſtre miſes au Soleil dans vn vaiſſeau de voirre non plein du tout:ou que leur vaiſſeau ſoit plongé l'eſpace de quarante iours dans arene chaude,à fin que leur phlegme & humeur plus eſpais ſoit conſommé.

17. *Eaux troubles.* Si les eaux diſtillees deuiennent troubles, vous les clarifierez en y iettant vne goutte ou deux de vinaigre pour chacune liure d'eau.

Comment il faut diſtiler les herbes, eſcorces, fleurs, & racines en particulier. CHAP. LXIIII.



Es eaux que lon diſtille ſont de diuerſes ſortes & vertus:aucunes medicamenteuſes,comme l'eau roſe, de ſauge,de mariolaine & ſemblables:Autres alimenteuſes, cōme les reſtaurans; Pluſieurs medicamenteuſes & alimenteuſes, comme les reſtaurans alimenteux,auſquels lon adiouſte choſes medicamēteuſes:Autres ſont purgatiues,cōme l'eau ou liqueur de rheubarbe, ſi elle eſtoit recēte & verte.Autres ſont faictes pour embellir la face &mains: Autres ſont odorifiques,cōme celles que lon tire des aromates, & ſimples de bonne ſenteur pour lauer les mains,face & tout le corps,& encor toutes ces ſortes d'eau ſont ſimples,ou compoſees:Nous parlerons premierement des ſimples medicamenteuſes.

Eau d'abſinte ou d'aluine. L'abſinte,autrement dit aluine, doit eſtre diſtillé au bain de Marie pour en tirer eau qui ayt odeur & ſaueur d'iceluy : & pour mieux faire, ne le faut diſtiller tout recent, mais quelque peu ſec le macerer en vin premierement, puis le diſtiller ou au bain de Marie,ou ſur les cendres chaudes:ainſi ſont diſtillees armoiſe,agrimoine, ozeille,& autres ſemblables plantes,en obſeruant les choſes generalles cy deuant ſpecifiees. *Eau de coqueret.* Ainſi l'eau de coqueret eſt diſtillee,qui ſert contre le calcul & grauelle, tant des reins que de la veſſie.

Eaux de noix communes. L'eſcorce exterieure des noix communes, ſoit qu'elle ſe ſepare de la noix,ou non ſepare,ſe peut diſtiller au mois de Septembre: & l'eau qui en eſt extraitte beuë en petite quantité auec la tierce partie de vin aigre, eſt vn certain remede contre la peſte, ſi auant qu'en boire on ſe fait tirer du ſang : elle eſt ſouueraine auſſi pour faire gargariſme aux vlceres de la bouche: bonne pour fomenter les lieux podagres:bonne à noircir *Eau de feuilles de noyer.* les cheueux. L'eau qui eſt diſtillee des feuilles de noyer à la fin du mois de May, eſt ſinguliere pour deſeicher & cicatrizer les vlceres, ſi on les laue ſoir & matin auec vn linge moitte qui aura trempé dans ceſte eau.

Eau de fraiſes. Pour diſtiller les fraiſes, faut les laiſſer pourrir dans vn vaiſſeau de voirre en y adiouſtant quelque peu de ſel ou de ſuccre, puis en extraire *Venin.* l'eau, qui eſt ſouueraine contre le venin: comme auſſi pour oſter les ta- *Taches. Mois des femmes.* ches,prouoquer les mois, & deſeicher les yeux larmoyās:elle aura toutes ces vertus quaſi admirables, ſi on luy meſle eau de vie.

Oeil plorant.

Eau de fresne l'este.

L'escorce interieure du fresne distilee rend vne eau singuliere contre la peste, si on la boit en esgale quantité auec eau de vie, comme trois onces de chacune principalement si on repete ce breuuage trois heures apres: bonne aussi instillee dans l'oreille pour le bruit d'icelle.

Eaux de noyaux de cerises.

Haut mal.

Les noyaux de cerises noires cõcassés, ou la chair seule, distillez, font vne eau qui deliure entierement l'accez du haut mal aux petits enfans, incontinent qu'on leur en met dans la bouche enuiron demie once.

Eau de noix auellaines.

Eau distillee de noix auellaines nouuelles, beuë le poids de deux drachmes, est vn present remede, contre la colique & tranchees, chose seure & experimentee.

Eaux d'hiebles.

L'eau qui est distilee de l'escorce d'hiebles ou de suzeau, beuë souuentesfois euacue les eaux des hydropiques.

Eaux de betoine.

Eau de melisse.

Venin.

Eau de betoine: faut piler les feuilles de betoine & les infuser quelque temps en vin puis distiller. L'eau de melisse & de saulge est ainsi distilee. L'eau de betoine est singuliere pour les affections de teste, de reins & de la vessie. L'eau de melisse resiouïst les personnes, deliure des accez d'appoplexie, & du haut mal, faict bonne memoire, oste la douleur des dents, rompt le calcul, guarit l'hydropisie, preserue de venin ceux qui ont aualé quelque araigne, si on en boit soudain apres.

Eau de gentiane.

Peste.

Eau de gentiane: Prenez quatre liures des racines recentes, ou plustost seiches, de gentiane: hachez les menu, faites les infuser en vin, ou seulement les en arrousez, puis les distillez. Ceste eau est singuliere contre la peste, toute sorte de venin, calcul tant des reins que de la vessie, pour guarir les apostumes & vlceres interieures.

Eau de pyrethre.

Douleur de dents.

Eau de pyrethre: Prenez racines de pyrethre recentes ou seiches, hachez les menu, & les faictes tremper en fort bon vin: l'eau est bonne pour appaiser la douleur des dents, pour les corroborer & tenir nettes, si lon en gargarise la bouche au matin, ou quand lon voudra.

Eau d'eufrase.

Pour faire eau d'eufrase: Prenez feuilles & fleurs d'eufrase, distillés les: l'eau qui en vient nettoye la veuë.

Eau de nicotiane.

Ainsi est distillee l'eau de nicotiane, de laquelle auons parlé bien amplement au second liure, & a merueilleux effects contre le noli me tangere, chancres, dartres, gratelles, difficulté d'haleine & hydropisie.

Eau de Veronique.

Ladres.

Gratelle.

Ainsi est distillee la veronique, l'eau de laquelle est singuliere pour guerir les playes, gratelles, & autres affections de cuir. L'vsage de ceste eau est souueraine pour les ladres, pour les fieures pestilẽtes, opilatiõs de foye & de rate, & exulceracions de poulmons. Ainsi est distillee la veluote, de laquelle auons parlé en son lieu au liure second,

Eau d'hysope.

Eau d'hysoppe se doit distiler sur les cẽdres chaudes: elle est excellẽte pour les douleurs de dents, prouoquer les mois des femmes, pour la toux, & autres maladies de poulmons.

Eau de raues.

Vriner.

Eau de raues: Prenez raues entieres auec leur escorce, ou bien l'escorce seule, vous en distillerez eau (principalement de l'escorce) qui sera proffitable pour faire vriner & prouoquer les sueurs.

Eau de limons. Eau de limons ou ius d'iceux proffite beaucoup au calcul des reins.

Eau de fenoil. Eau de fenoil, Prenez racines & feuilles, & les distillez, ou bien faites les bouillir en eau, puis mettez les toutes chaudes dans vn plat d'estain ou de cuyure, qui sera couuert d'vn autre plat: la liqueur qui sera au plat de dessus se doit reseruer en vne phiole, pour mettre vne goutte ou deux dans le coing lœil pour les affections d'yeux.

Eau de persil. Eau de persil de iardin: pilez dans vn mortier les feuilles du persil, puis distillez: elle nettoye l'estomach & conforte les reins.

Eau d'ache de basilic, de menthe, de buglose, &c. Ainsi sont distillees les eaux d'ache, de basilic, de buglose, de menthe, de camamille, de soucy, de chardon benït, d'esclere, chicoree, capilli veneris, cheute feuil, d'endiue, d'aulnee, de fumeterre, de geneste, de lierre, queuë de cheual, de lauande, de mariolaine, de melilot, de mauues, de guymaulues, de lis d'estang, de nielle, d'origan, de piuoine, de pauot, de parietaire, de pimprenelle, de plãtain, de pourprier, de pouliot, de rhue, de rosmarin, de garence, de saulge, de sarriette. de scabieuse, de scolopédre, de motelle, de iombarde, de fueilles de saule, de seneçon, de thym, de bouillon blanc, de tenaisie, de valeriane, de veruaine, de fleurs & feuilles d'ortie tant grieche que morte & de plusieurs autres plantes, en obseruant les preceptes generaux qu'auons cy deuant prescrits.

Eau de canelle. La canelle est ainsi distillee: Prenez vne liure de fine canelle, concassez-la legerement, & la mettez infuser quelque temps en quatre liures d'eau rose distillee, & demie liure de vin blanc fort bon: puis iettez le tout dans vn alãbic de voirre pour estre distillé, ou sur les cẽdres chaudes, ou au bain de Marie: telle eau est souueraine cõtre toutes maladies froides principalemẽt de l'estomach, de la ratte, du foye, du cerueau, de la matrice, des nerfs mesmes pour les faillances & syncopes: pour prouoquer les mois & l'vrine retenue, pour appaiser les vomissements, & pour reprimer la malignité de toute sorte de venin froid, pour accouchement de femmes qui sont en trauail d'enfant.

Mal d'estomach, nerfs lassez.

Venin.

Eau rose. L'eau rose est distilee, ou de roses recentes, ou de roses seiches, qui sont ou incarnates, ou blãches. La façõ de la distiller est diuerse: car aucunesfois elle est distilee par defluxion tendant en bas, que lon appelle *per descensum*, à la maniere que pourrõs declarer cy apres au chapitre 71. Aucunesfois elle est distillee par insolation, comme aussi nous dirons au lieu mesme: quelquesfois, & le plus souuẽt (comme aussi pour le meilleur) au bain de Marie, & auant que la distiller est bon, si les roses sont seiches, de les humecter à la vapeur de quelque eau bouillante ou de rosee. L'eau qui est distillee de roses rouges, est plus cordiale & plus corroborante: cõme celle qui est faictes de roses blanches, plus refrigerãte. Donc pour distiler vne bonne eau de rose, faut faire infuser ou tremper les rosee en eau de rose distillee, ou bien en suc tiré d'icelles, & ce par l'espace de deux ou trois iours, ton vaisseau estant bien luté & bousché, puis les mettre en alambic de verre couuert de son chappiteau bien luté & accõmodé de son recipient, & le mettre au vaisseau du bain de Marie.

Trois façons de distiller les roses.

Eau de fleurs d'orange, appellee eau de naffe, distillee par la campane, est bonne pour faire vomir, comme aussi pour bonne senteur. *Eau de naft.*

Eau de pommes sauuages, & de pommes de chesne non meures, de chastaignes, de verjus à demy meur, est vtile contre les rougeurs & sirons de la face. *Eau de pómes sauuages.*

A la façon de l'eau rose sont distillees les eaux de fleurs, comme de rosmarin, qui est bonne pour resiouyr: de fleurs de suzeau, qui garde le teinct contre le hasle du Soleil: de fleurs de soulcy, qui conforte les yeux: & autres telles. *Eau de suzeau, rosmarin, soucy.*

La maniere de distiller les liqueurs. CHAP. LXV.

NOvs auons dit cy deuant que l'efficace & vertu singuliere, & quasi diuine des choses qui sont distillees, a tellement raui les esprits & estudes des hommes, que bien peu de choses se trouuent ayans quelques effects & singularités en soy, que lon ne soumette à la distillation. Or i'appelle en ce passage liqueur, tout ce qui a vne consistence liquide, soit suc, soit humeur, soit excrement, ou autre telle semblable chose fluxile, comme vin, vinaigre, miel, vrine, ius d'herbes ou de fruicts, & faut penser que l'eau qui est distillee de ius d'herbes ou de fruicts, est beaucoup meilleure que celle qui est distillee des herbes ou fruicts mesmes: nous commencerons donc au vin distillé. *Que c'est que liqueur en ce lieu.* *Eau de vie.*

Eau de vie est ainsi distillee: Encore que tout vin soit propre pour faire eau de vie, moyennant qu'il ne soit aigre, esuenté ou infect, toutesfois le plus fort & plus amoureux clairet y est le meilleur, soit blãc ou rouge. Pren donc de tel vin certaine quantité selon la grandeur du vaisseau auquel tu distilles, qui est appellé Vessie, comme auons dit cy deuant, à sçauoir en forme de courge droite: emplis-le de vin iusques à la tierce partie pres du goulet ou orifice: à fin que les vapeurs ayent espace: puis couure le de sa chappe, ou alambic à long bec, lequel soit bien & proprement sellé de mortier de sagesse (qui est tel que l'auons descrit cy dessus) à ce que nulle vapeur en puisse sortir hors: & ainsi fais-le distiller à chaleur d'eau chaude, non bouillante, ou bien à chaleur mediocre de cendres, ou de sablon menu, en augmentant tousiours de peu à peu la chaleur, & donnant garde toutesfois, que le vin ne vienne à boüillir: & à fin que tu ayes eau de vie fort bonne, tu la pourras faire distiller par quatre ou cinq fois, car tant plus sera distillee, tant meilleure sera, comme auons ia dit. Pour la premiere distillation, sera assez de tirer la dixiesme partie, à sçauoir de dix pintes de vin vne pinte d'eau de vie, plus ou moins. Pour la seconde, la moitié de ce qu'aurés mis, qui seroit chopine. Pour la tierce, autre moitié, ou peu moins, qui seroit demy-sextier: tellement que plus elle sera distillee de fois, moins en y aura, & mieux vaudra, & partant faut au commencement prendre grande quantité *Vessie pour distiller eau de vie.* *Eau de vie distillee plusieurs fois.*

de vin, ou bien auoit plusieurs vaisseaux. Vray est que si la distillation est bien faicte, la quatriéme rendra pareille quantité d'eau qu'elle aura receu, de laquelle aussi on se doit contentet, sans la distiller d'auantage : car tant frequente distillation est de peine & de grands frais. Ce pendant faut obseruet qu'en chacune distillation, lon doit diminuer la chaleur d'vn demy degré, en apres d'vn degré, pour reuenir en fin iusques au premier degré qu'auons nommé tepide. Vray est que ie serois d'aduis que la premiere distillation fust au feu de cendres, & les autres au bain de Marie Ceste frequente distillation sert à luy oster le phlegme, c'est à dire, l'humeur plus gros & plus aqueux, qui demeure au fond, & a coustume de sortir le dernier apres qu'il est bien digeré par frequente distillation. Au reste, on cognoistra que l'eau de vie sera assez distillee par ces signes : si elle reuient à pareille quantité d'eau, si allumee ou enflambee elle se consume du tout, & ne laisse aucune marque d'humidité au fond du vaisseau : si le linge qu'on aura trempé dans l'eau de vie, estant allumé ne se brusle aucunement, si vne goutte d'huile iettee là dedans, va au fond : si vne goutte d'eau de vie espandue sur la paume de la main, se consume & s'euapore bien tost, si l'ambre citrin enflambé brusle dedans l'eau de vie : si le camphre mis en eau de vie se dissout. Faut aussi noter que l'eau de vie est distilee aucunesfois de lie de vin fort bon, non aigre ny euenté, ou infect, & telle souuentesfois n'est de moindre, voire de plus grande bonté que celle qui est distillee de vin : mesmes si elle est souuent distillee, elle est plus chaude & seiche que celle que lon distille de vin : vray est que celle qui est tiree de vin, est plus plaisante au goust, & de plus gracieuse odeur : l'eau de vie aussi est quelquesfois distillee de ceruoise, mais non tant bonne que de vin. Les vaisseaux pour distiller l'eau de vie sont diuers, à sçauoir, les cendres & arenes posant bon alambic, ou retorte dedans le bain de Marie, & la vessie : on la peut aussi distiller dans vn chaudron, ou pot de cuyure ou d'erain faict en forme de marmite, couuert d'vn couuercle, duquel sorte vn canal droit, montant en haut, & courbé en angle droit, qui passe par dedans vn seau plein d'eau fraische. Apres que l'eau de vie sera distillee, la faudra exposer au Soleil quelque temps, pour la subtilier de plus en plus. Ainsi peuuent estre distillez tous ius & liqueurs, comme sang humain, vrine, vinaigre, rosée, laict, blancs & iaunes d'œufs, fiente de vache ou d'homme. Les vertus de l'eau de vie sont infinies : elle deliure les apoplectiques & epileptiques de leurs accez : tellement que ceux qui sont subiects à tels maux en temps d'hyuer, doyuent tous les matins aualler vne cueilleree d'eau de vie bien sucree, & manger vn petit morceau de pain blanc : chasse le venin, garde le vin de s'esuenter, pourrir & troubler : guarit bien tost toutes les passions froides des nerfs, muscles & membres refroidis s'ils en sont fomentez : fait mourir les vers, adoucist la douleur des dents, &c. Voyez en nos Remedes Secrets.

Cognoistre si l'eau de vie est assez distillee.

Eau de vie est distillee ou de vin, ou de lie, ou de ceruoise

Vaisseaux pour distiller eau de vie.

Vertus d'eau de vie.

Pour la distillation du vinaigre, faut entendre qu'il y a quelque difference entre la distillation de l'eau de vie & du vinaigre : car par ce que le vin est de substance vaporeuse & ignee, la meilleure vertu d'iceluy gist en la premiere distillation, c'est à dire à l'eau qui est distillee premierement, tellement que ce qui reste & demeure au vaisseau, ne sent quasi que l'eau, & n'a gueres grande vertu. Au contraire, l'eau premiere du vinaigre ne sent rien, attendu qu'il est plus terrestre par alteration de qualité (car le vinaigre n'est autre chose qu'vn vin corrompu faict aigre par putrefaction) ains la vraye acetosité & vertu d'iceluy demeure en ce qui reste audit vaisseau, apres en auoir extrait le premiere eau. Et par cela appert que ce qui reste au vin apres la distillation d'iceluy faicte, doit estre appellé phlegme, comme ce qui sort tout le premier à la distillation du vinaigre, est le phlegme du vinaigre. Parquoy pour auoir bon vinaigre par distillation, apres l'auoir mis en pareille quantité qu'auons dit du vin pour faire eau de vie, dans l'alambic, faut laisser distiller le phlegme, c'est à dire l'humeur aqueux, & le mettre à part en quelque vaisseau separé: puis quand le vinaigre sera consommé iusques à la tierce ou quarte partie, & que lon sentira au gouster que l'acetosité viendra, sera bon la mettre à part pour s'en seruir aux infusions : puis augmenter quelque peu le feu, & ainsi continuer la distillation iusques à ce que l'eau commence à rouffir, & à auoir la consistance de miel, ou de poix, & alors on la pourra mettre à part pour en vser, non pas en medecine, mais bien és choses metalliques & corrosiues. Car ceste eau qui distille la troisiéme, sent comme vne adustion, & est appellee la matiere sanguine du vinaigre. Le vinaigre est distillé commodément en mesme vaisseau que l'eau rose, principalement sur les cendres ou arenes chaudes, plustost qu'au bain de Marie : ainsi distillerez le vinaigre rosat, de suzeau, de cloux de girofflles, & autres. Le vinaigre distillé est propre à dissoudre choses dures & metalliques, comme perles, coral, coquille d'œuf, cristal, esmeraude : Toutesfois l'or & l'argent, n'y peuuent estre dissouts. Cela est cause que quand les Alkemistes veulent distiller quelque metal ou pierres pour en tirer l'huile, ont coustume de dissoudre leurs matieres en vinaigre ou vrine distillez.

Vinaigre distillé. *Differéce entre l'eau de vie & le vinaigre quant à la distillation* *Vinaigre qu'est-ce.* *Vaisseaux pour distiller vinaigre.* *Vertu du vinaigre distillé.*

L'eau salee ou marine est rendue douce par ce moyen : Emplissez vn pot d'eau salee, faites la bouillir pres le feu: puis distillez par alambic comme l'eau rose, & le sel demeurera au fond. C'est le moyen que lon doit tenir pour sçauoir quel metal domine aux eaux minerales.

Eau salee ou marine.

La maniere de distiller le miel est telle: Apres que le miel est fort bien purifié, mets le en petite quantité dans l'alambic (car en plus grande quantité il s'enfleroit dés que sentiroit la chaleur) distille-le au bain de Marie à chaleur tepide : l'eau qui sortira la premiere, est le phlegme, qui se pourra garder à part, pour coulourer & allonger la barbe & cheueux. En apres, augmentant vn peu la chaleur, sortira

Miel distillé. *Coulourer cheueux & poils.*

eau citrine & comme doree, laquelle pourras garder en autre vaiſſeau, ayant vertu de mondifier les playes tant ſuperficielles que profondes: continuant la diſtillation, ſortira autre eau fort coulouree & plus rouge que l'autre, & lors pour mieux faire, ſera bon changer de chaleur d'eau, à chaleur de cendres ou d'arenes, c'eſt à dire qu'il faudra enſeuelir l'alambic parmy cendres ou arenes iuſques pres de ſon orifice, & qu'entre le feu & l'alambic il y ayt comme l'eſpeſſeur de deux ou trois poulces de plat, en augmentant le feu plus fort que deuant, par ce moyen ſortira eau plus viſqueuſe que les autres, que lon pourra appeller huile de miel. Ainſi pourras diſtiller terebenthine, & autres telles liqueurs craſſes & viſqueuſes: vray eſt que pour diſtiller telles liqueurs craſſes, ſeroit le meilleur les diſtiller dans la retorte, pluſtoſt qu'au bain de Marie, ainſi que dirons à la diſtillation des huiles.

Terebenthine diſtilee.

Sang de bouc diſtillé.

Pour diſtiller ſang de bouc: Prenez ſang de bouc encore ieune & bien nourri, non le ſang qui fluera le premier ou le dernier du corps du bouc qu'aurez decollé, mais celuy qui ſortira le milieu: laiſſez le repoſer quelque temps, & iettez hors l'eau qui nagera par deſſus: puis auec vne dixiéme & douziéme partie de ſel, agitez le long temps & bien fort: cela faict, enfermez dans vn vaiſſeau bien eſtouppé & bien lutté, que vous enſeuelirez dans fumier de cheual l'eſpace de quarante iours: puis diſtillez le. plusieurs fois en iettant touſiours ſur le marc l'eau que vous aurez diſtillee. Apres la quatriéme ou cinquiéme diſtillation vous aurez vne eau admirable, laquelle ſera encore meilleure, ſi apres la diſtillation elle demeure de rechef quarante iours dans fien de cheual. Telle eau eſt ſinguliere pour rompre le calcul.

Calcul.

Sang humain diſtillé.

Lon diſtille de meſme façon ſang humain pris d'vn ieune homme bien diſpoſt, bien ſain, de l'aage de vingt ans ou enuiron, bien habitué & bien nourri, pour faire comme reſtaurants aux corps extenués, tabides & hectiques: meſmement pour les gouttes & defluxions ſur les ioinctures, ſi les lieux malades en ſont fomentés. Combien que ie n'approuue pas beaucoup, que pour ceſt affaire lon diſtille ſang humain, veu que c'eſt choſe indigne & contre la religion Chreſtienne, & qu'auſſi en ſi grand nombre d'autres remedes lon s'en peut facilement paſſer. Voyés nos remedes ſecrets.

Sang de canard diſtilé.

Le ſang de canard eſt ainſi diſtillé contre le venim: ainſi, peut eſtre diſtillé le ſang de teſſon, veau, lieure.

Laict diſtilé.

Lon peut diſtiller le laict de meſme façon que l'eau de vie. Lon dit qu'au païs de Tartarie le laict diſtillé enyure: il faut donc que tel laict ſoit gras, quel eſt le laict de iument. Aucuns Medecins tiennent que le laict diſtillé eſt bon contre la iauniſſe, meſmes cõtre la fieure quarte, ſi on le diſtille auec pareille quantité de vin.

Vertus du laict diſtillé.

Laict de cheure diſtillé.

On diſtille ſouuentesfois le laict de cheure pour ſeruir & nettoyer les vlceres des reins & veſſie, à quoy le laict ſera de plus grande efficace, ſi la cheure eſt nourrie la pluſpart de pimpernelle.

La fienre d'homme est distillee par alambic de voirre, à la façon de l'eau de vie: l'eau qui en est distillee (principalement de fiente d'homme rouge ou rousseau) est souueraine pour guarir & cicatrizer les vlceres profondes, cauerneuses, vieilles & difficiles à curer: & pour oster les tayes des yeux. Prise en breuuage, deliure du haut mal, mesmemét si leur teste en est frottee, du calcul des reins & de la vessie, de l'hydropisie: & proffite beaucoup à ceux qui sont mords de chien enragé, ou d'autres bestes venimeuses. Toutesfois par ce que telle eau simplement & sans autre mixtion distillee, retient l'odeur de tel excrement, sera bon pour luy donner quelque bonne senteur, mettre au bec du chappiteau vn petit nouët de musque, ou frotter le dedans du chappiteau auec musque, ou autres semblables bonnes odeurs.

Fiéte d'homme distillee.

Vlceres profondes.

Morsure de chien enragé.

Donner bonne odeur à l'eau distillee.

Ainsi tu pourras distiller la fiente de vache, & celle de pigeon, de laquelle l'eau distillee est bonne pour comminuer le calcul.

Eau de fiente de vache, & de pigeon.

Comment il faut distiller les animaux, ou partie d'iceux. CHAP. LXVI.



Our distiller le corps de quelque beste, la faut premierement suffoquer, à fin qu'il n'en sorte sang aucun, puis en oster toute la graisse (s'il y en a) & les entrailles: puis hacher menu la chair, & ietter par dessus vne dixiéme ou douziéme partie de sel, & l'ainsi distiller au bain de Marie, ou sur les cendres chaudes, à la façon de roses: ainsi est distillee la cigoigne ieune, tendre, & qui n'a encor volé, laquelle on doit premierement euiscerer & farcir d'vne once de camphre, & vne drachme d'ambre: l'eau qui en vient est excellente pour faire liniments & fomentations és paralysies & conuulsions. Ainsi est distillee la pie, la grenouille, les limaçons, les fourmis, le foye & poulmon de veau, de renard, & autres semblables bestes: combié que sans vser de ceste si longue preparation on les peut distiller sur le champ à la mesme façon des autres eaux: comme nous dirons tantost en la distillation des restaurants.

Distiller les animaux.

Eau de cigoigne.

Eau de pie, grenouille, & limaçons.

Eau d'arondelles: Prenez arondelles le poids de six onces, castoreum vne once, qu'ils trempent toute nuict en eau, & mis dans l'alambic soyent distillees: ceste eau est singuliere pour se preseruer du mal caduc, si on en vse deux cueillerees vne fois le mois au matin à ieun.

Eau d'arondelles.

Les chairs des bestes sont de ceste façon distillees: Hachez menu les chairs, incorporez & broyez les auec la diziéme partie de sel commun: puis mettez les dans vn vaisseau en façon de courge bié estouppé, qu'enseuelirez dans terre, entouré de chaux-viue, & fien de cheual à demy pourry, pour estre là dedans digerees l'espace d'vn mois ou enuiron: durát lequel temps, arrouserez souuent la chaux-viue & le fien d'eau tiede, pour y exciter chaleur: & renouuellerez la chaux & le fien trois ou quatre fois la sepmaine: car faut pēser que par defaut de chaleur les chairs se pourroyent pourrir au lieu de digerer. Et apres qu'el-

Eau de chairs.

les auront esté assez suffisamment digerees (ce que lon cognoistra pour la separation de la plus grosse matiere d'auec la subtile) on tirera le vaisseau du fumier, lequel on couurira d'vne chappe ayant bec bien luté, & fera lon distiller les matieres sur le bain de Marie par plusieurs fois, en remettant tousiours l'eau distillee sur le marc, & apres la cinquiéme distillation, on reseruera l'eau: si d'auenture on ne la veut encore circuler, pour luy acquerir quasi vne quinte essence.

Eaux d'œufs. Les œufs tant blancs que iaunes sont ainsi distillez : & ne les faut laisser digerer sous le fien que cinq ou six iours pour le plus.

Les eaux ainsi distillees sont plus que restaurants, ayans vertu de substancier le corps & les membres comme vraye chair ou viande.

Comme on doit distiller les Restaurants. CHAP. LXVII.

Restaurants. RESTAURANTS sont preparez en diuerses façons, toutesfois la plus frequente & meilleure est telle.

Prenez chairs de veau, ou de cheureau, ou de mouton, decouppees & hachees le plus menu qu'il sera possible: ou bien, prenez chairs musculeuses, que lon appelle blancs de poulets, chappons, poules grasses, & bien charnues, bié venees & lassees, aussi hachees menu & decouppees: adioustez pieds de veau, pieces d'or, ou plustost lames d'or fort tenues & deliees, mettez le tout dans alambic de voirre bien luté auec mortier faict de farine, blanc d'œuf, & bien peu de mastich: dans cest alambic ietterez (pour donner grace à la distillation, & mitiguer quelque peu la chaleur que luy acquiert le feu) vne demie poignee d'orge mondé, vne poignee de roses rouges seiches, ou recentes, qui auront trempé premierement en ius de grenades ou eau rose, quelque peu de canelle: disposez le tout dans l'alambic comme par petits licts, espandez par dessus poudre d'electuaire diamargariton froid, ou de gemmis, & bien peu de coriandre preparee & subtilement puluerisee pour dissiper les vents. Si on veut faire medicinal de restaurant, on pourra adiouster choses qui seruiront à la maladie & affections vrgentes, comme racines & herbes capitales pour les affections de teste, quelles sont betoine, pouliot, stechas, origan, sauge, & autres semblables : pour les affections des reins, racines & plantes propres pour rompre le calcul: pour le haut mal: semence de piuoine, guy de chesne: pour la fieure quarte, polypode, scolopendre, & racines de tamaris: pour les affections veneriennes, racines de gentiane, de campane, & bois de gayac, & ainsi des autres: toutesfois me semble que seroit bien le meilleur de ne mesler les poudres cordiales parmy les autres matieres, de crainte que leur vertu qui est tenue, subtile & fort odorante, ne se vinst à euaporer, par l'ardeur du feu: ains vaudroit beaucoup mieux couler la distillation par vn linge fort net, au fond duquel les poudres cordiales seroyent: lon peut aussi adiouster quantité de theriaque, mesmes quelque: conserues, selon l'occasion qui se presente-

Mortier de sagesse.

ta. Les matieres ainsi disposees, seront distillees par alambic de voirre bien luté, comme auons dit, mais au bain de Marie, ou sur cendres, sablon, ou arenes chaudes : car par ce moyen la distillation retiendra moins de la chaleur du feu. Sera bon auant que les chairs soyent mises dans l'alambic pour estre distillees, qu'elles ayent bouilli d'vn bouillon ou deux, dans vn pot de terre neuf, pour leur oster le plus gros excrement. Faut encore se souuenir, que si lon veut mettre or dans ceste distillation, vaut mieux y mettre petites feuilles ou lames tenues d'or, que pieces entieres: parce que l'or entier, à raison de sa solidité ne se consume que fort peu, & à grand' peine. Ce restaurant est appellé diuin, & doit estre presenté au malade quelque peu tiede. *Restaurant diuin.*

Autre façon de restaurant à la mode des Italiens : Prenez vn chappon ou vne poule bonne, qui n'ayt encore faict ses œufs, soit plumé tout vif, à fin que le sang soit esmeu & espandu par tout le corps: apres qu'il sera plumé, vuidez le, & luy ostez seulement ses boyaux, puis pilez le tout entier auec ses os dans vn mortier : adioustez y autant de moëlle de pain frais, qu'il y a de chair pilee, pilez le tout ensemble auec vne poingnee de scabieuse verte ou seiche, & le poids d'vn escu de feuilles d'or, laissez le tout reposer vne nuict entiere, puis faites distiller dans alambic en adioustant trois liures de fort bon vin & meur.

Autre façon de restaurant: faites bouillir vn chappon ou autre telle piece de volaille entiere, auec bourroche, buglose, scariole, endiue, laictue, ou autres semblables herbes, qui seront necessaires pour la maladie, & apres qu'elle aura bouilli iusqu'à estre comme pourrie de cuire, prenez le brouët ou chaudeau, & le mettez dans l'alambic, puis iettez là dedans les chairs crues des perdrix, poulets ou autres telles volailles qu'aurez haché & decouppé menu, & y adioustez les autres matieres que cognoistrez estre necessaires à la maladie presente, comme conserue de rose, de buglose, raisins de damas, poudres des electuaires de gemmis, aromaticum rosatum, & choses semblables : puis faictes vostre distillation ainsi que dessus. *Autre restaurant.*

Aucuns ne font restaurants que de chairs de chappõs, les plus vieils qu'ils peuuent trouuer, lesquels ils estouffent, & ne deplument point en eau chaude, mais leur arrachét plumes apres plumes, puis leur ostét les entrailles & hachent menu: adioustent fleurs ou conserues de buglose, bourache, raisins de damas, orge mondé entier, semence de coriandre, perles, poudre de l'electuaire diarhodõ, ou d'vn autre semblable, feuilles d'or, distillent le tout ensemble, & en font vser aux malades, femmes accouchees, & vieillards. *Autre restaurant.*

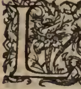
Pour faire vne sorte de restaurant plus subitement, & qui ne sera de si grand frais, ny de tant de peine : hachez menu les chairs à la façon qu'auons dit cy dessus, mettez les dans vne phiole ou bouteille de voirre assez capable, de sorte que tous les morceaux de chairs soyent enfilez de fil double & tiennent l'vn l'autre, & que le fil double qui les contient soit hors la bouteille, qui doit estre bien estouppee par *Restaurant faict soudainement.*

dessus, auec vn linge ou cotton trépé en mixtion faicte de blanc d'œuf & farine d'orge: mettez ceste bouteille dans vn chaudron plein d'eau qui bouillira à petit feu, & l'y laissez quatre heures, plus ou moins, iusques à tant qu'vne bonne partie de la chair soit conuertie en humeur: faites que la bouteille soit dans l'eau iusques au col, & qu'elle ne touche au fond du chaudron, bien appuyee de toute part, à fin qu'elle ne vacille. Les quatre heures passees, diminuez le feu tout doucement à fin que la bouteille se rafraischisse lentement, laquelle si vous ostez toute chaude de l'eau, elle se rompra incontinent. Puis destouppez la bouteille auec eau tiede, si ne pouuez autrement, & en tirez le fil & les chairs tout doucement, en sorte que l'eau demeure seule: coulez ceste eau en façon d'hippocras, puis l'aromatizez auec succre & canelle, pour donner à boire aux malades extenuez. Vous pourrez selon ceste forme, faire restautăs tels qu'il vous plaira, plus ou moins chers, plus ou moins delicats & plaisants, plus ou moins medicamenteux, comme l'occasion le pourra requerir.

Maniere de distiller eaux composees. CHAP. XXVIII.

Eaux composees.

Trois sortes d'eaux communes.



Les eaux sont distillees, non seulement d'vne seule ou simple plante, liqueur, & autres matieres: mais aussi de plusieurs meslees ensemble: & telles eaux nous appellons eaux composees, à raison de la mistiõ de plusieurs matieres. Or ces eaux sont de trois sortes: les vnes sont medicinales, les autres sont odorantes, les autres seruent és fards & ornements du corps: nous parlerons des medicinales premierement, puis des autres.

Eau de sauge composee. Eau de sauge composee: Prenez egale partie de sauge & de poulior, pilez-les en vn mortier & les distillez: ceste eau oste mal de ventre, & appaise les gouttes froides, si on boit auec petite quãtité de castoreũ.

Eau de raues composee. Grauelle. Eau de raues composee: Prenez raues, ou domestiques, ou sauuages, ou toutes les deux ensemble, racines d'ache & de persil, semence d'anis, faites le tout infuser en vin blanc ou vinaigre, & distillez eau, qui sera bonne contre la grauelle.

Eau d'angelique composee. Haut mal. Eau d'angelique: Prenez egale partie d'angelique, tant racines que feuilles (mais principalement racines) & fleurs de lauandes: infusez-les en vin, il en distillera vne eau singuliere contre le haut mal, si on en prend deux ou trois cueilleteees.

Eau de chelidoine cõposee. Eau de chelidoine: Cueillez au commencement du mois de May feuilles de chelidoine, verueine, rhuë, fenoil, pilez-les, & en tirez de chacune trois onces de suc, que meslerez ensemble: adioustez y quelques boutons de roses, trois onces de succre candi, quatre onces de fort bonne tuthie, & autant de sang de dragon, distillez le tout par alambic: ceste eau oste les rougeurs & taye des yeux.

Taye & rougeur des yeux.

Eau de vigne, Prenez eau qui distille des seps de vigne alors qu'on la taille, qui est au Printemps, distillez la auec pareille quantité de miel: ceste eau guarit les demangesons, chaleurs, & rougeurs des yeux, autant en fait l'eau de vigne sans estre distillee. *Eau de vigne.*

Eau de roses, Prenez roses trois parties, fenoil, rhuë, de chacune vne partie, hachez les menu, & les meslez fort bien ensemble, puis les distillez, & faites que l'eau qui en distillera tombe en vn vaisseau, auquel il y ayt vne poignee des herbes dessusdites: telle eau contregarde de la veuë, si on en laue les yeux en Esté. *Eau rose composee.* *Contregardir la veuë.*

L'eau d'eufrase, Prenez chelidoine, fenoil, rhuë, eufrase, verueine, roses rouges, de chacune demie liure, cloux de girofle, poyure long, de chacun deux onces: concassez le tout, & le distillez par alambic de voirre: telle eau est singuliere pour la veuë debile. *Eau d'eufrase composee.*

Eau de rosmarin, Prenez eau de vie distillee de vin blanc, eau distillee de rosmarin & de sauge, de chacune cinq liures: succre deux liures: là dedans faites infuser huict iours durant sauge & fleurs de rosmarin, de chacun deux onces, passez, coulez, & reseruez l'eau, pour guarir les fistules des yeux. *Eau de rosmarin.* *Fistules d'yeux.*

Eau de theriaque, Distillez dans vn alambic de voirre de la theriaque auec pareille quantité d'eau de vie & de vinaigre: telle eau est souueraine pour toucher les vlceres & erosions de la bouche, principalement si on y dissout bien peu de bol armene. *Eau theriacale.* *Vlceres de la bouche.*

Autre eau de theriaque, Prenez theriaque vieille vne liure, racines d'enula campana, de gentiane, de souchet, de tormentille, de chacune vne once: chardon benedict demie once: conserues de bulgose, bourroche, de rosmarin, de chacune vne once: faites le tout tremper ensemble en trois liures de vin blanc, liure & demie d'eau de cisterne, & deux liures d'eau roses: distillez par alambic. *Eau theriacale.*

Eau de cloux de girofle, Prenez egale partie de cloux de girofle, gingembre, fleurs de rosmarin, faites les infuser en vin fort bon l'espace de huict iours, distillez le tout, ceste eau conforte l'estomach, appaise les douleurs & torsions de ventre, fait mourir les vers, & amaigrir les personnes grasses, on rend grasses les maigres, si on la mesle auec succre. *Eau de cloux de girofle.* *Douleur d'estomach & de ventre.* *Amaigrir.*

Eau de saxifrage, Prenez ius de saxifrage deux liures, ius de l'herbe aux perles, de persil, d'anis, & de bardane, de chacune demie liure: vin-aigre blanc huict onces, distillez le tout: ceste eau beuë au matin comminue le calcul. *Eau de saxifrage.* *Calcul.*

Eau d'arondelles, Prenez arondelles, & les deseichez au four, faites en poudre: meslez la auec bien peu de castoreum & bien peu de vin-aigre, distillez le tout, ceste eau guarit du haut mal, si on en boit par quatre matinees. *Eau d'arondelles.*

Eau de l'herbe de queuë de cheual, Prenez queuë de cheual, plantain, roses rouges, grains de coquerets, racines de guimauues, reglisse ratisse, de chacune vne once, demie once de bol armene, semence de *Eau de l'herbe de queuë de cheual.*

courge & de concombre, de chacune trois drachmes : semence de pauot blanc six drachmes, semence de coings demie once : faites le tout infuser en mesgue de laict de cheure l'espace de deux iours, puis en distillez eau, qui seruira pour les vlceres des reins, & de la vessie, si on en boit quatre onces tiedes au matin.

Vlceres des reins.

Eau de flambes.

Eau de flambes: Prenez egale partie de flambes, d'hyssope & d'auronne, pilez les diligemment, & les laissez ainsi quelque temps, puis les distillez : ceste eau prouoque les mois aux femmes, & fait mourir les vers des petits enfans.

Eau de pimprenelle.

Eau de pimprenelle, Prenez semence de pimprenelle, persil, ache: feuilles & racines de bardane & d'ache, egale partie d'vn chacun : pilez le tout ensemble, puis adioustez sang de dragon vne once, & bien peu de bon vinaigre : laissez le tout tremper ensemble quelque temps, puis le distillez : ceste eau a vne vertu merueilleuse pour la pierre & grauelle.

Pierre & grauelle.

Eau pour la grauelle.

Eau singuliere pour la grauelle, dont vsoit auec heureuse issue feu Monsieur du Tillet, Prenez racines de persil, & de fenoil, bien nettoyees & deliurees de leur cœur, de chacune quatre poignees, faites les bouillir en douze pintes d'eau de riuiere: quand seront à demy cuites, adioustez tendrons de mauues, guymauues, & violiers de Mars, criste-marine, de chacune quatre poignees, faites le tout bouillir à la consomption de la moitié, puis passez par vne seruiette blanche : faites cela distiller dans alambic de verre, adioustant deux liures de terebenthine de Venise.

Eau pour les yeux.

Eau singuliere pour les yeux, Prenez chelidoine, veruaine, betoine, eufrase, rhuë, fenoil, toutes recentes, de chacune deux poignees: pilez ensemble en les arrousant d'vne demie liure de vin blanc, exprimez en le suc, dans lequel par apres ferez tremper poyure, gingembre, pulucrisez de chacun demie once: safran trois drachmes, myrrhe, aloës, sarcocolle de chacun vne once: miel fort bon vne liure: faites le tout distiller dans alambic de voirre à petit feu, & en reseruez l'eau pour la taye des yeux.

Eau imperiale.

Prenez quatre onces d'escorce d'Orenges deseichee à l'ombre du Soleil l'espace de six iours: noix muscades & cloux de girofles reduits en poudre chacun à part, de chacun quatre onces: Faites tremper dedans vne phiole de verre lesdites poudres aromatiques en eau rose l'espace de dixsept iours au Soleil : puis iettés par dessus lesdites poudres, l'escorce d'orenges, laquelle y laisserez tremper l'espace de quelque temps. En apres prenez vne liure de rose rouges recentes cueillies deux iours auparauant : demie liure de racine de souchet, fueilles de rosmarin, d'hyssope, de melisse, de roses de buisson de chacun deux poingnees : fueilles de laurier vne poingnee : mettez tout cela secher au Soleil l'espace de deux heures : puis les faites tremper en eau rose l'espace de trois heures : ce fait disposez tous ces materiaux dans l'alambic de ceste façon. Au fond d'icelui alambic, faictes vn lict d'vne

liure de roses rouges recentes: vn second lict des poudres aromtiques & escorce d'orenge : vn troisiesme des fleurs de violettes de Mars : le quatriesme & dernier lict des herbes susdites faites le tout distiller au bain de Marie lentement. A l'eau qui sera distillee adioustez deux liures d'eau rose ou enuiron à proportion en tierce ou quatre partie d'icelle eau distillee. Ceste eau prise au matin le poix d'vne drachme tient le corps sain, dispos & le fait raieunir, est singuliere pour la douleur de teste, des dents, de ventre, trenchees, pour la paralysie, conuulsion, apoplexie, faillances, & autres telles maladies froides. C'est l'eau qui est tant estimee en la Court des Roys, Princes & enuers les grandes Dames.

Eau alumineuse, Prenez verius, ius de plantain, ius de pourpier, de chacune vne liure : sept blancs d'œufs : dix onces d'alun de roche: meslez & distillez par alambic. Autrement, Prenez plantain, pourpier, ozeille, courges, morelles, verius, de chacune vne poingnee, pilez le tout grossement, meslez dix ou douze blancs d'œufs : mettez le tout distiller dans alambic de voirre, ou de terre, en meslant parmy vne demie liure d'alun licts sur licts : ceste eau est bonne aux chancres, à la rougeur de visage, aux vlceres, en y applinquant linges trempez. *Eau alumineuse.*

Lon peut aussi distiller eaux purgatiues, en faisant infuser les medicaments purgatifs, tant simples que composez, les plus recents que lon pourra en eau de vie, ou vin, ou laict, ou mesgue de laict, ou eaux distillees, ou decoctions couenantes : & telles eaux auront semblables vertus que les medicaments purgatifs : ainsi tu pourras distiller le catholicon, le diaphenicon, la confection hamech, l'electuaire de succo rosarum: ainsi tu distilleras la rhubarbe, l'agaric, l'ellebore, la scammonee, & autres tels purgatifs recents. *Eaux purgatiues.* *Catholicon, Diaphenicon distillez.*

La maniere de distiller la rhubarbe peut estre telle : Prenez vne quantité de rhubarbe recente & verte, soit vne liure ou demie, plus ou moins mettez la par petits morceaux, ou la puluerisez assez grossement, iettez par dessus ius de buglose & de bourroche, de chacun deux liures, pour vne de rhubarbe : laissez le tout tremper l'espace de vingt quatre heures sur les cendres chaudes, puis la distillez en alambic de voirre, au bain de Marie. *Eau de rhubarbe distillee.*

Ceste distillation des medicaments purgatifs, est pour gents delicats, & qui ne peuuent sentir l'odeur des medicines.

Deux eaux odorantes en particulier. CHAP. LXIX.



Les eaux odorantes seruent pour lauer les mains, face, cheueux de la teste, & poils de la barbe, pour faire sentir bon les linges, vestements, gants, & autres telles choses. *Eaux odorantes.*

Eau de lauande. Eau de lauande, Prenez fleurs de lauande recentes ou seiches, arrousez les, ou infusez les auec eau rose, ou vin, ou eau de vie, puis les distillez. L'eau en sera plus odorante, si vous faites seicher les fleurs au Soleil dans vne phiole de voirre bien estouppee, puis iettez par dessus vin blanc: & au defaut de la distiller, si vous en voulez auoir subitement qui represente l'odeur deau de lauande, iettez vne goutte ou deux d'huile d'aspic en assez bonne quantité d'eau pure, & agitez le tout ensemble dans vne bouteille ou phiole de voirre, qui ayt le col estroit, ceste eau, encore qu'elle ne soit distillee, ne laisse toutesfois d'auoir sa vertu odorifetante.

Eau de cloux de girofle. Eau de cloux de girofle, Prenez demie once de cloux de girofle bien concassez, mettez les tremper en liure & demie d'eau rose l'espace de vingtquatre heures, puis les distillez au bain de Marie.

Eau de senteurs. Eau de senteurs, Prenez basilic, menthe, marjolaine, racines de flãbes, hyssope, sarriette, saulge, melisse, lauande, rosmarin, de chacune vne poignee: & cloux de girofle, canelle, noix muscade, de chacun demie once, trois ou quatre citrons mis par rouëlles assez espaisses, faites le tout tremper en suffisante quãtité d'eau rose l'espace de trois iours, puis distillez le tout au bain de marie à petit feu: la distillation faicte adioustez vn scrupule de musque.

Eau rose musquee. Eau de rose musquee, Prenez boutons de roses, ostez en le blanc, dispozez les dans l'alambic, au milieu duquel sur vos roses mettez vn petit nouët de musque, & ainsi les distillez.

Eau d'aspic. Eau d'aspic, Prenez aspic auant que la fleur soit du tout espanouïe, & en ostez tout le bois: faites vn liɫt dans vne chapelle ou alambic: puis par dessus, vn autre liɫt de roses presque espanouïes, & y mettez vne douzaine de cloux de girofle, & si n'auez aspic, mettez y de la lauande, faites la distiller à feu moderé le moins que luy pourrez donner d'air, & quand la distillation sera quasi paracheuee, arrousez les matieres d'vn peu de vin blanc fort bon, & acheuez vostre distillation: gardez l'eau en phioles bien estouppees.

Eau de damas. Eau de d'amas, Prenez deux poingnees & demie de roses rouges, fleurs de rosmarin, de lauande, d'aspic, de chacun vne petite poignee: brins de thym, fleurs de camomille, fleurs de menue saulge, pouliot, marjolaine, de chacun vne poingnee: faites le tout tremper en vin blanc l'espace de vingtquatre heures: puis mettez le dans l'alambic, l'arrousant de fort bon vin blanc: espandez par dessus la poudre qui s'ensuit, Prenez once & demie de cloux de girofle bien choisis, vne once de muguettes, benjoin, styrax, calamite, de chacun deux drachmes, faites poudre. L'eau qui sera distillee doit estre gardee dans vn vaisseau bien estouppé.

Eau de myrrhe. Lon fait aussi eau fort odorante de myrrhe claire, recente, & gommeuse, diuisee par petits morceaux, & mise tremper en ius de roses six fois autant que de myrrhe: la distillation doit estre faicte sur les cendres chaudes à petit feu, lequel si augmentez viendra l'huile auec

l'eau. Telle eau mise d'vne seule goutte en cent d'eau de puits ou fontaine, la rend tres-odorante.

Eau rose musquee: Prenez vaisseau de voirre en façon d'vrinal, à sçauoir large au dessous & estroit dessus: auquel mettez douze grains de musque ou plus, & l'estouppez auec bon parchemin, exposez le au Soleil par quatre ou cinq iours: puis ayez vn autre vaisseau de la façon du premier, lequel emplirez de roses bien peu seiches & pilees: estouppez le vaisseau d'vn drap de lin assez clair, ou d'estamine, puis mettez la gueule du vaisseau où sont les roses, dedans la gueule de l'autre où est le musque: lutez les bien ensemble, & ainsi les exposez au Soleil, de façon que celuy des roses soit dessus celuy de musque, en quelque fenestre ou autre part où aura grande chaleur de Soleil. Par ce moyen distillera vne eau sur ledit musque, propre pour en vser seule, ou meslee auec d'autre. Autrement, Prenez vingt grains de musque, noix muscade, cloux de girofle, galange, spiquenard, graine de paradis, macis, canelle, de chacun vne once: pilez le tout, & mettez dans alambic auec liure & demie d'eau rose, laissez l'y quatre ou cinq iours, puis distillez. *Eau rose musquee.* *Distiller per ascensum.*

Eau d'orenges: Prenez escorces d'orenges & de citrons verds, de chacun demie once, cloux de girofle cinq ou six, fleurs d'aspic ou de lauande nouuellement cueillies six onces, faites infuser le tout ensemble en six liures d'eau rose, l'espace de quatre ou cinq iours, puis le distillez. *Eau d'orenges.*

Eau de naffe: Prenez fleurs d'orenges, faites les distiller en alambic de voirre, ou de terre cuitte virree, à petit feu: vous y pourrez adiouster fleurs de citrons si vous voulez. L'eau doit estre reseruee en bouteilles de voirre couuertes de nattes deliees & bien estouppees. *Eau de naffe.*

Eau de naffe contrefaicte: Prenez boutons de roses rouges les plus doubles que pourrez trouuer, ostez le iaune, faites en vn lict dans vostre chapelle, & par dessus vn autre lict de fleurs de lys, puis vn autre de roses, puis vn lict de fleurs de lauande, en apres vn autre lict de roses, & entre chacun desdicts licts semez y du clou de girofle conquassé, & au milieu de tous faites vne fossette, en laquelle mettez quelques grains de musque ou ciuette, ou d'ambre gris, ou d'autre sorte de parfum, puis faites le distiller à petit feu: reseruez l'eau en petites bouteilles couuertes de nattes deliees, & bien estouppees. *Eau de naffe contrefaicte.*

Autre eau de senteur: Prenez mariolaine, thym, lauande, rosmarin, petit pouliot, roses rouges, fleurs de violette, œillets, sarriette, escorces d'orenges: faites le tout tremper en vin blanc, tant qu'il passe par dessus lesdites herbes, puis les distillez en alambic par deux ou trois fois: gardez l'eau en bouteilles bien estouppees, & le marc pour faire parfums. *Eau de senteur.*

Eaux pour les fards. LAçoit que la bonne mesnagere ne doyue estre beaucoup soingneuse des fards & ornement du corps, d'autant que toute son estude se doit du tout appliquer à l'entretenement & augmentation de son mesnage, plustost qu'à se polir & farder : toutesfois ie ne veux qu'elle soit ignorante de la maniere de distiller les eaux pour les fards, non pas pour les conuertir à son vsage, mais pour tirer quelque proffit de la vente qu'elle en pourra faire aux grands Seigneurs & Dames, & toutes autres personnes qui sont curieuses de se farder. Or telles eaux en general seruent à trois vsages : L'vn est, à polir & tenir net le cuir, tant de la face que des autres parties du corps : l'autre à teindre les cheueux & poils de la barbe : le tiers pour blanchir les dents. Et au nombre d'icelles les vnes sont simples, comme l'eau de fleurs de febues, de fraises, d'eau de vigne, de la rosee, de laict de cheure, de laict d'asnesse, de blanc d'œuf, de fleur de lys, de serpentaire, de pieds de veau : les autres sont composees de plusieurs ingredients, comme tu congnoistras par le bref recueil que nous en ferons.

Trois vsages des eaux pour les fards.

Eau de fraises. Eau de fraises : Prenez fraises meures, mettez les pourrir quelque temps dans vn vaisseau de voirre, en y adioustant quelque peu de sel ou de succre, puis les distillez : ceste eau nettoye les taches du visage, les macules de l'œil causees d'humeur froid ou chaud : elle sera de plus grande vertu si vous faites infuser les fraises en eau de vie, auant que de les distiller.

Eau de fleurs de febues. Eau de fleurs de febues : Prenez fleurs de febues, faites les infuser vn iour ou deux en vin blanc, dans vne phiole de voirre au Soleil, puis les distillez : ceste eau oste les taches du visage, si on l'en laue soir & matin.

Eau de serpentaire. La racine de la serpentaire grande distillee, rend vne eau singuliere pour oster les vestiges & marques de verole : autant en fait l'eau distillee des racines de coulcuree, de flambes, de pain de pourceau, de coq, d'angelique, de campagne, de raues, de concombres sauuages, d'oignons blancs, de gentiane, de cappres, de lys, de garence, autrement dite *Rubia* des Latins, d'orchanette, de quinte-feuille, de pied de corbin, de chardon à bonnetier, & de plusieurs autres herbes.

Eau de gaiac. Eau de gaiac : Prenez gaiac, & le mettez par petites pieces, faites le tremper quelque temps en decoction de gaiac, & tierce partie de vin blanc, puis distillez le en alambic de voirre : l'eau qui en distillera est singuliere pour oster toutes taches du visage, principalement si lon adiouste à la distillation quelques racines de lys.

Eau de pesches & de saules. Eau distillee d'egale quantité de feuilles de pesches & de saules, oste les rougeurs & rubis de la face.

Eau de blãcs d'œufs. Eau distillee d'egale quantité de blancs d'œufs, & de ius de limons, rend la face bien belle & bien nette : au lieu de ceste eau, si tu n'as la

commodité de la distiller, tu prendras sept ou huict limons ou citrons, que tu coupperas en quatre, puis les mettras infuser en vin blanc au Soleil.

Autre eau : Prenez six onces de la mie de pain blanc, faites les infuser en deux liures de laict de cheure ou d'asnesse, meslez les diligemment ensemble, & faites distiller. *Eau de mie de pain.*

Eau de limaces : Prenez limaces blanches enuiron trente, laict de cheure deux liures, graisse de pourcelet ou de cheureau trois onces : poudre de camphre vne drachme, distillez par alambic de voirre. *Eau de limaces.*

Eau de blancs d'œufs : Prenez blancs d'œufs frais, enuiron douze, canelle fine vne once, laict d'asnesse douze onces, distillez le tout par alambic de voirre : ceste eau rend la personne fort fraische, si qu'elle semblera n'auoir que quinze ans. *Eau de blãcs d'œufs.*

Eau de pieds de veau : Prenez pieds de veau, ostez leur la peau & les ongles, puis mettez tout le reste en pieces, c'est à sçauoir, les os, les nerfs, la moëlle, & ainsi distillez : ceste eau rend la face vermeille, & oste les taches de la petite verole. *Eau de pied de veau.*

Singulier dealbatoire : Prenez fiente de petites lezardes, ou de seiche, tartre de vin blanc, rasure de corne de cerf, coral blanc, farine de ris, autant de l'vn que de l'autre, battez les long temps dedans vn mortier pour les rediger en poudre subtile, puis laissez les tremper vne nuict en eau distillee d'egale partie d'amandes douces, limaçons de vigne, & de fleur de bouillon blanc : adioustez y le poids d'autant de miel blanc, faites le tout distiller en alambic. *Eau dealbatoire.*

Eau de mie de pain composee : Prenez moëlle de pain d'orge moien entre blanc & noir, deux liures : laict de cheure trois liures, vin blanc demie liure : des quatre semences froides grandes, de chacune deux onces : fleurs de febues ou febues seiches, & pois ciches de chacun deux liures, ris demie liure, fleurs de lys d'estang, & roses blanches, de chacune deux petites poignees, les blancs & iaunes de vingt œufs, faites le tout distiller au bain de Marie : & l'eau en sera beaucoup plus excellente si vous adioustez à la distillation terebenthine de Venise. *Eau de mie de pain.*

Eau de bouillon de chappon : Prenez bouillon de chappon ou de poule, ou de poulet trois liures, ius de limon vne liure, vinaigre blanc demie liure, fleurs de febues & de lys d'estang, de chacun trois petites poignees, le blanc de deux ou trois œufs, le poids de deux escus de cãphre, faites le tout distiller. Ceste eau est de vertu merueilleuse pour oster les taches & macules du visage, & d'autres parties du corps. *Eau de bouillon de chappon.*

Eau de son : Prenez son le meilleur que pourrez trouuer, criblés le diligemment, puis destrempés auec fort vinaigre, mettés le dans l'alambic, & par dessus iettés dix ou douze iaunes d'œufs, faites le tout distiller, ceste eau rend la face luisante, nette & bien belle. *Eau de son.*

Autre eau : Prenez fleurs de febues & lys d'estang, de chacun vne liure, moëlle de pain blanc, farine de ris, fleurs de flambes, de chacun six onces, miel vne liure, vin blanc & eau de fontaine, de chacun trois *Eau de senteur.*

liures, le tout soit bien meslé ensemble, puis distillé au bain de Marie.

Lentilles, cicatrices, marques de petite verole. Autre eau: Prenés racines de flambes & de concombres sauuages, de chacun trois liures: racines de guymauues & de lys, de chacun deux liures: raisins meurs demie liure: fleurs de febues & feuilles de parietaire de chacun vne poignee: fleurs de lys d'estang, de mauues, de chacun vne poignee: moëlle de pain d'orge vne liure, le tout soit infusé en vin blanc, ou mesgue de laict de cheure, en adioustant à l'infusion demie once de la racine de raues, autre demie once des quatre semences froides grandes, vrine de pucelle demie liure, le tout soit distillé ensemble: ceste eau est singuliere pour oster les lentilles, cicatrices, marques de petite verole, & toutes autres taches du cuir.

Eau pour farder. Eau de laquelle vsent les dames de la Cour, pour tenir le visage blanc & frais: Prenés vn pigeon blanc, vne choppine de laict de cheure, quatre onces de beurre frais, quatre poignees de plantain: & autant de racine & feuille du seau de Salomon, vne once de camphre, vne demie once de succre candy, deux drachmes d'alun: faites le tout reposer ensemble, puis distiller.

Autre eau: Prenés moëlle de pain blanc deux liures, fleurs de febues vne liure, roses blanches, fleurs de lys d'estang, & de lys, de chacun deux liures, laict de cheure six onces, fleurs de flambe vne once, distillés le tout, ceste eau est propre pour blanchir & tenir nettes les mains.

Eau de laict de vache. Eau de laict de vache, Prenés laict de vache au mois de May (és autres mois il ne vaudroit rien) deux liures, quatre pommes d'oranges, & cinq citrons, alun de glace & succre fin, de chacun vne once, mettés les orenges & citrons par menus quartiers, & les faites infuser dans le laict, puis distillés le tout, ceste eau est fort bonne pour tenir le teinct net & frais.

Eau d'œufs. Eau d'œufs, Prenés vn certain nombre d'œufs les plus frais que pourrés trouuer, mettés les tremper dans fort vinaigre trois iours entiers & trois nuicts, puis percés les auec vne espingle, tant que faciez sortir toute l'eau qui sera dedans, faites distiller ceste eau par alambic, elle est excellente pour embellir la face.

Eau pour les fards. Lauer aussi la face auec laict d'amandes, ou laict de brebis ou de cheure, ou bien appliquer sur la face quand on se va coucher vn linge blanc mouillé en ces liqueurs, est vtile pour embellir la face.

Eau pour les fards. Autre eau: Prenez deux pieds de veau, faites les cuire en eau de riuiere à la consomption de la moitié de l'eau, adioustés vne liure de ris, mie de pain blanc destrempee auec laict de cheure, deux liures de beurre frais, la glaire de dix œufs frais, auec leurs escailles & peaux, distillés le tout, & en l'eau distillee adioustés vn peu de camphre & d'alun succarin, ceste eau rend la face tresbelle.

Eau de lard. Eau de lard, Prenés telle quantité de lard qu'il vous plaira, ratissez le le mieux qu'il vous sera possible, puis pilés-le en vn mortier de marbre, tant qu'il deuienne comme paste, laquelle distillerés dans vn alambic de

bic de voirre: l'eau en sera blanche, & est singuliere pour rendre les cheueux blonds & luisans.

Eau de miel. Eau de miel distillee, comme auons dit cy dessus, faicts les cheueux beaux & longs.

Eau de cappres. Eau de cappres: Prenez cappres verdes & les distillez: ceste eau teind les cheueux en verd, si apres qu'ils seront lauez de ceste eau on les essuye au Soleil.

Eau pour les fards. Autre eau: Prenez vne liure de fort bon miel, feuilles d'auronne masle, deux poignees, meslez le tout, & distillez; ceste eau est bonne pour rendre beaux les cheueux & poils de la barbe.

Eau pour nettoyer les dẽts. Eau pour nettoyer les dents: Prenez saulge, origan, marjolaine sauuage, rosmarin & pouliot, de chacun vne poignee: pyrethre, gingembre, cloux de girofle, & noix muscade, de chacun le poids de deux escus: mettez le tout ensemble, & l'arrousez de vin blanc, puis le distillez.

Autre eau pour ce mesme effect: Prenez poyure long le poids de deux escus, pyrethre, staphysagre, le poids d'vn escu: arrousez le tout auec demie once d'eau de vie, puis adioustez miel blanc vne once & demie, & ainsi distillez.

La maniere de distiller les eaux en bas. CHAP. LXXI.

Distiler per ascẽsum. TOVTE distillation qui se fait par la vertu & force du feu ou de chaleur semblable, est de deux sortes: l'vne se fait par vapeur esleuee en haut, que les AlKemistes appellent *per ascensum*: l'autre par maniere de resudatiõ, ou defluxion d'humeur tendante en bas, qui est vulgairement nommee *per descensum*. Les eaux sont distillees de la plus grande part *per ascensum*, comme les huiles de la plus grande part *per descensum*, ie dis de la plus grande part, parce que quelques eaux sont aucunesfois distillees *per descensum*, comme aussi quelques huiles *per ascẽsum*, quelles sont les huiles qui sont tirees des feuilles, fleurs, fruicts, semences, & autres semblables matieres.

Quelles eaux distillees per descensum. Or les eaux qui sont distillees *per descensum*, sont principalement les odorantes, qui sont faites de fleurs & feuilles d'herbes de bonne odeur, lesquelles ainsi distillees ne s'euaporent pas si tost à la distillation, & retienne mieux & plus long temps leur odeur naturelle.

Eau rose distillee per descensum. La façon en est telle, Prenez roses recentes, ou autres telles fleurs, mettez les en vn linge estendu sur vn bassim d'erain ou de terre plombé, par dessus ce bassin mettez vn autre vaisseau d'erain ou de terre en forme de paesle ronde, qui aura le fond couuert de charbons allumés, ce pendant ne laissez pas lon temps le feu sur le vaisseau, de crainte qu'il ne soit par trop eschauffé, & que l'eau ne sente adustion, ce moyen est propre sur toutes les autres pour attirer grande quãtité d'eau en peu de temps, & sans grands frais, des fleurs & toutes matieres odorantes, refrigerentes & astringentes.

Ainsi est distillé loignon marin, qui est appellé *scilla*, Couppez par

Oignō marin distillé per descessum. roëlles l'oignon marin, mettez les dans vn vaisseau de terre, qui aura plusieurs petits trous au fond: faites que le fond de ce vaisseau entre dãs la gueulle d'vn autre vaisseau de terre, tous deux fort bien lutés ensemble, & que ce vaisseau soit enfonsé dans terre iusques au goulet: enuirõnez de feu de charbons allumez le vaisseau de dessus l'espace de dix ou douze heures, il distillera de l'eau en bas, laquelle si meslez auec farine ou pain, ferez des pastilles qui serõt propres pour faire mourir les rats & souris, voire subitement, si vous y meslez quelque peu de litarge,

Faire mourir les rats & souris.

Autre façon de distiller eaux per descensum sans chaleur. Autrement lon peut faire la distillation des fleurs *per descensum* sans chaleur de feu: Prenez deux vaisseaux de voire semblables l'vn à l'autre qui ayent tous deux le fond assez large & le col estroit (à la forme d'vn vrinal) accommodez les l'vn sur l'autre bien lutés ensemble, en mettant entre deux vn linge fort tenue & non espais: celuy qui est dessus soit plein de roses, ou d'autres telles fleurs mediocrement pilees, l'autre vuide: exposez-les à vn Soleil de midy fort vehement, il en distillera vne eau fort plaisante & odorante.

Ainsi est distilee l'eau rose musquee, de laquelle auõs parlé aux eaux odorantes: ainsi sont distillees les iaunes des fleurs de violettes de Mars & l'eau d'iceux est fort singuliere pour les rougeurs des yeux.

Eaux des iaunes des violiers de Mars. Ainsi sont distillés les petits tendrons & bouts de fenoil, cueillis auant que le fenoil iette ses fleurs: l'eau desquelles est fort souueraine pour nettoyer l'ordure des yeux, conforter & rendre meilleure la veuë

La maniere de distiller par le feutre CHAP. LXXII.

Distiller par le feutre. NOVS auons declaré cy dessus les causes de distiller par le feutre, qui sont à fin de separer les liqueurs la partie plus limonneuse & terrestre de la subtille, qui est vn propre moyen pour distiller les ius qui acquierent quelque espesseur, & consistance incontinent apres qu'ils sont refroidis comme le ius de citron ou de limons, ou d'oranges: aussi le prudent apothicaire, quand il fait les syrops de ius de citrons ou de limons, il coule par le feutre les ius, premier que de dispenser les syrops.

Or la maniere de distiller par le feutre, est d'auoir trois escuelles, iattes, ou bassins, ou autres vaisseaux de telle matiere que sera requis, selon la matiere ou liqueur que voudrez distiller, tellement poses & situez que l'vn soit plus haut, les autres plus bas: le plus haut contiendra les ius que lon voudra distiller, le bas receura la distillation. Dans le vaisseau qui sera le plus haut, trempera vne ou plusieurs pieces de drap ou de feutre assez longue, qui sera large par vn bout & pointuë de l'autre: le costé large trempera dans le ius, & le pointu pendra en dehors, par lequel la liqueur plus subtile montera & decoulera goutte à goutte au vaisseau d'embas, en sorte que le plus limonneux & impur demeurera en l'autre vaisseau: faudra quelquesfois espraindre ceste piece de drap, quãd lon verra quelle commencera à deuenir noire,

& que les goutes distilleront tardiuement à raison des excrements desquels elles seront pleines, & les lauer, puis les remettre dans le vaisseau. Si lon veut plusieurs fois distiller vne mesme liqueur lon pourra disposer plusieurs vaisseaux en forme deschaillier ou d'eschellette, & en chacun de ceux qui seront les plus hauts mettre la piece de feutre de la façon qu'auons dict, en sorte que le dernier vaisseau soit celuy qui receura toutes les distillations.

Au lieu de feutre les apoticaires vsent souuentesfois de manches de draps, autrement appellees chausses en pointe: par lesquelles ils deputent & clarifient les sirops, iuleps, & apozemes. Ces façons de distiller peuuent suppleer la distillation circulaire fort longue & par trop penible, laquelle est plus propre pour les Alkemistes, que pour gens mesnagers Medecins & Apothicaires.

Ainsi est faict le laict virginal par le feutre: Prenez litarge d'or mis en poudre trois onces, faites-les infuser en six onces de vinaigre blanc crud ou distillé, ou vinaigre scillitique l'espace de trois heures dans vn vaisseau à part: dans vn autre vaisseau mettez pareillement infuser sel nitre ou commun en eau commune, ou de plantain, morelle, ou autre à ce propre: faites les distiller par le feutre chacun à part: & apres qu'ils seront distillés, meslez-les ensemble. Ce laict virginal est propre pour guarir les dartres, goutte, roses, & taches rouges du visage. *Laict virginal.* *Dartres. Goutte-rose. Taches rouges.*

Des eaux distillees voyez plus amplement en nostre liure des Remedes Secrets.

BREF DISCOVRS SVR LA DISTILLATION DES HVILES & quintes essences.

Le proffit des huiles distillees & quinte essences, & quelles quintes essences seront icy traictees. CHAP. LXXIII.

APRES auoir discouru succinctement, & selon que la matiere rustique pouuoit permettre, de la distillation des eaux, ne sera trouué estrange ny esloingné du proiect que nous auons cy deuant proposé, de faire quelque legere & brefue description de la distillation des huiles, pour seruir d'exemplaire & cõduite à la maistresse ou fermiere de nostre Maison rustique laquelle voulons & desirons estre douëe de toutes les vertus & perfections que Xenophon autheur Grec prise & louë tant en la bonne mesnagere: & nommement de l'adresse & promptitude charitable de secourir ses gens & voisins és necessités de maladie, par remedes que ses iardins & vergers luy pourront suggerer, moyennant quelque preparation quelle y pourra employer par sa dexterité. Et d'autant que les huiles distillees entre les remedes sont trouuees par experience plus vali-

des plus efficaces, plus plaiſantes & de plus ſoudain effect que nuls au-
tres,pour dompter toute ſorte de maladies rebelles, & principalement
les playes, vlceres, douleurs, tumeurs, & autres accidents exterieurs,il
ſera fort louable & bien ſeant à la fermiere ou maiſtreſſe de noſtre mai-
ſon champeſtre n'eſtre ignorante de ceſte forme de diſtillation:non pas
que ie veuille qu'elle s'y amuſe beaucoup, & s'y employe autrement
que pour ſon plaiſir & contentement: & ſi n'entends qu'elle diſtille
autre matiere, ou bien peu que ſes iardinages & vergers luy ſubmini-
ſtreront. Ce quant à la diſtillation des metaux, mineraux,pierres & au-
tres telles matieres,qui ne ſont cultiuees par la main,labeur & dexterité
de noſtre fermier, c'eſt pluſtoſt l'œuure d'vn Alkemiſte & abſtracteur
de quinte eſſence, ou de perſonnes oiſiues & opulentes, que d'vn bon
meſnager. Or les matieres dont elle pourra tirer l'huile par quinte eſ-
ſence ſont celles cy.

Matieres dont on peut tirer huiles.
Herbes.

Herbes, roſmarin,ſerpolet, rhue, calamenthe, origan, lauande, ca-
momille,ſaulge,hyſſope,baſilic, ache, menthe,ſtechas, ſarriette, abſyn-
the,liueſche,thym,pouliot de montaigne,iue arthritique,ſauine,& ge-
neralement toutes herbes qui ſont de temperament chaud & ſec, &
qui ont bonne ou forte odeur.

Semences.

Semences: fenoil, anis cumin,perſil,ſiler de montaigne,anet,ſanto-
nique, nigelle noire & blanche, ſauine, poyurette,carrotte ſauuage,&
pluſieurs autres ſemences qui ſont de bonne ou forte odeur.

Fleurs.

Fleurs,de lauande, bouillon blanc,mille pertuis, d'oranges,de roſes
de damas, de ioſmin,de roſmarin, &c.

Fruicts.

Fruicts: de geneure,bayes de laurier & de lierre,noyaux de pin,cap-
pres,d'abricots,de peſches, &c.

Aromates.

Aromates:canelle,poyure noir,clou de giroffle,eſcorce de muſcade,
coſte odorant,angelique imperatoire,galangue,graine de paradis,noix
muſcade,gingembre,cubebes,cypres, eſcorces d'oranges, & de citron,
eſcorce de noix, & de cappres, & pluſieurs autres.

Bois.

Bois & eſcorces de bois,roſmarin,ſauinier,geneure,freſne,gayac ſu-
zeau,ſciages & eſclats de bois.

Gommes & larmes.

Gommes & larmes:maſtich,encens,myrrhe,belzoin,ladanum,tere-
benthine,ſtyrax,calamite,poix, tartre, &c.

Beſtes ou parties d'icelles.

Beſtes, ou parties, ou excrements des beſtes, ſerpents, grenoilles
ſcorpions,fourmis,ſang humain,os humain,excremēt d'homme, graiſ-
ſe d'oye, œuf,miel, cire.Brefuement toutes matieres qui ſont de tēpe-
ramēt chaud & ſec,vray eſt que des choſes froides,quelles ſont les her-

Huiles des ſimples froids

bes & ſemences de pauot, de iuſquiame, & autres ſemblables, ou des
humides, ou de celles qui ont le ſuc gras, lon peut aucunesfois tirer la
quinte eſſence huileuſe, mais à grande peine & longueur de temps, &
laquelle encores n'aura la vraye vertu de l'herbe dont elle ſera tiree,
mais moins froide ou moins humide que ſon ſimple, à raiſon de l'im-
preſſion de chaleur & ſeichereſſe quelle qu'elle ſoit, que le feu en ſa
diſtillation

distillation luy aura delaissé : mesmement que l'huile qui est extraicte des simples froids ou humides, est plustost vne liqueur aqueuse, aigre & salpetreuse ou salee, qu'vne substance huileuse. Parquoy vaut mieux distiller les simples froids ou humides par putrefaction, que par resolution faicte par l'action du feu. Ains pour dire en vn mot, les huiles tirees des matieres par quinte essence, ou resolution faicte à force du feu, sont vne onctuosité ou humeur radicale, qui est comme l'ame & forme qui donne estre au simple auquel elle est, non autrement que fait la forme naturelle à l'estre de toutes choses particulieres : & en laquelle gist la vertu principale du simple, & laquelle vne fois separee par distillation, il ne demeure autre chose de l'espece du simple distillé que la lie, terre, & immondices.

Que sont les huiles distilees.

Quels doyuent estre les fourneaux pour distiller les huiles chymiques. CHAP. LXXIIII.

LEs fourneaux qui seruent à distiller les huiles chymiques sont de diuerse forme, selon la diuersité tant des matieres que lon veut distiller, que des vaisseaux desquels on se veut seruir pour distiller: toutesfois la forme plus commune & plus commode est telle: Bastissez vn fourneau de briques ou de tuiles & terre grasse, ou de plastre seul, de figure ronde (pour le moins par dedãs) à fin que le feu porté en haut aille par tout en plus egale mesure: de longueur & espoisseur mediocre : de hauteur non plus que de trois pieds : & de sa capacité interieure d'vn pied pour le moins. Sa hauteur entiere aura trois espaces, le premier d'vn pied, le second de pied & demy, le tiers tout le reste du fourneau : au premier estage y aura vne grile de fer pour mettre dessus les charbons à faire le feu : au second estage deux verges de fer distantes l'vne de l'autre de quatre doigts, sur lesquelles sera posé vn vaisseau de terre en façon de terrine, à la forme que dirons tantost. Au bas du premier interualle, & aussi vn peu plus haut que la grille, au second estage, on doit faire deux ouuertures quarrees auec leurs couuercles, à la façon d'vne gueulle de four, par la bouche d'embas on vuidera les cendres par la haute on mettra les charbons, & allumera lon le feu. D'auantage à la haute issue du fourneau à la part plus commode, on doit laisser quelques autres pertuis pour donner sortie à la fumee : Voyez le pourtrait d'vn tel fourneau, cy deuant en la distillation des eaux. Quelquesfois à vn besoing lon se peut passer de fourneau, & lon se sert de trepié sur lequel on pose le vaisseau à distiller, mis dedãs vn pot ou iatte ou terrine de terre ou de fer, & fait on le feu dessous.

La maniere & forme du fourneau à distiller.

Quels doyuent estre les vaisseaux pour distiller les huiles. CHAP. LXXV.

IE sçay assez que plusieurs se seruent de diuers vaisseaux pour distiller les huiles, mais ie laisseray ceste diuersité à examiner à ceux

qui se proposent de traiter exactement ceste matiere chymique: ains moy qui veux enseigner la fermiere de nostre Maison rustique proposeray seulement deux sortes de vaisseaux à distiller ces huiles: L'vne propre & fort conuenable pour distiller les herbes, fleurs, semences, fruicts, racines, bestes, ou parties & excrements des bestes: L'autre pour les bois gommes, larmes, & autres liqueurs crasses & onctueuses. Et pour parler de la premiere.

Deux sort. de vaisseau à distiller.

1 Soit faict vn vaisseau de terre bien choisie, bien nettoyee, fort bien pestrie, façonné auec telle industrie que les potiers façonnent leurs pots, qui soit de l'espaisseur d'vn doigt ou enuiron, de figure ouale, laquelle represente, non l'œuf entier, mais l'œuf couppé vn peu plus haut que par la moitié, grand & capable selon la grandeur & capacité du vaisseau de cuyure: & ce neantmoins que toute sa grandeur s'accorde (principalement en hauteur) & conuienne auec le troisiesme & dernier estage du fourneau: & la largeur de son ouuerture cōuienne aussi auec les bords de la gueule du fourneau: & pareillement que la largeur de son fond ayt vn peu plus grande espace que ne sont distantes les verges de fer l'vne de l'autre, attachees à trauers vers la fin du second interualle du fourneau, à fin que ledit vaisseau puisse estre là dessus mis & colloqué fermement. Parquoy pour bien faire seroit meilleur de bastir premier le fourneau, que ce vaisseau de terre. Quand il est besoin de grand feu à la distillation, lon fait quelquesfois ce pot icy, non de terre, mais de fer: ainsi que nous voyons chez les apoticaires.



2 Le second vaisseau sera de cuyure ou de laiton, de figure ouale ou d'vne courge, ayant l'orifice assez ample, auquel sera accommodé vn col estendu, & long pour le moins d'vn grand pied descendāt du chappiteau, par lequel col les vapeurs des matieres contenues dans la courge monteront au chappiteau. Ce vaisseau tiendra douze ou quinze pintes, ou sera ample selon la quantité des matieres que lon veut distiller, qui est en general (ainsi que dirons incontinent) que pour vne liure des matieres, à sçauoir d'herbes, ou semences, &c. soyent mises en ce vaisseau neuf ou dix liures d'eau: outre cela faut que ce vaisseau de cuyure de sa grandeur conuienne tellement auec la capacité du vaisseau de terre, qui est dedans le fourneau, qu'il y ayt distance entre eux deux, enuiron deux ou trois doigts, pour estre rempli d'arene, ainsi que dirons: & que de sa hauteur auec son chappiteau surpasse celuy de terre d'vn pied & demy pour le moins.

Chappiteau.

3 Le troisiesme vaisseau sera le chappiteau, qui sera rond par dessus, non poinctu, à fin que la vapeur ne retombe à bas: enuironné comme d'vne tinette ou cuuette, en laquelle on mettra de l'eau fraische si on veut, pour plus facilement espaissir & reserrer les vapeurs: à l'vn des costés de ceste cuuette y aura vn bec ou tuyau qui sortira du chappi-

teau mesme, par lequel degouttera l'huile dedans le vaisseau receuant: à l'autre costé y aura vne canelle garnie de son robinet, qui sortira de la capacité de ceste cuuette pour vuider l'eau eschauffee. Ce chappiteau sera ioinct auec l'orifice & gorge du vaisseau precedant, par le moyen d'vn canal ample & long qui descendra du chappiteau & s'emboistera dans l'orifice & gorge d'iceluy vaisseau de cuyure assez estroitement, à fin que nulles vapeurs au monter puissent sortir hors: & à ceste emboisture y aura deux bords pour les mieux ioindre. Ce canal pourra estre appellé col de la vessie, par lequel les vapeurs monteront au chappiteau.

4 Le quatrieme vaisseau sera le Recipient, qui receura l'huile distillee, qui doit estre de verre, à cause de sa clarté & netteté. *Recipient.*

Telle est la figure de la premiere sorte des vaisseaux qui sont pour distiller les huiles des herbes, semences, fleurs, &c.

A. La vessie qui contient la matiere dont lon veut distiller huile.

B. L'orifice ou la gorge de la vessie, qui est emboisté auec le canal qui descend en bas du chappiteau.

C. Le canal long d'vn pied pour le moins, autrement dict le col de l'alambic, qui est emboisté auec l'orifice & gorge de la vessie.

D. Le chappiteau rond non poinctu par dessus.

E. La cuuette ou tinette qui enuironne le chappiteau, dans laquelle on versera l'eau froide pour rafraichir le chappiteau.

F. Le vaisseau receuant longuet.

G. Le bec ou tuyau par où la liqueur huileuse degoutte dans le vaisseau recipiẽt.

H La canelle, par le robinet de laquelle est vuidee l'eau quand elle sera eschaufee, à fin d'en y reuerser d'autre. *Courge & chappiteau.*

Les deux vaisseaux à distiller, à sçauoir la courge & chappiteau, d'autant qu'ils sont de cuyure ou de laiton, doyuent estre estamés par dedans, à fin que l'huile n'acquiere quelque qualité estrangere de ces metaux, veu mesmes que le cuyure eschauffé & non estamé peut faire sentir l'erain à l'huile, ou quelque autre mauuaise qualité: vray est que outre ceste estameure l'action du feu qui besongne & opere subitement & auec impetuosité en grande quantité d'eau, empesche que l'huile n'attire quelque mauuaise odeur, ou quelque autre accident estranger. Parquoy lon ne doit craindre se seruir en la distillation des huiles, des vaisseaux de cuyure pour ces occasions: encores que les vaisseaux à distiller huiles seroyent beaucoup meilleurs & plus propres de terre ou de verre, & ausquels ne reside rien de metalic, que *Vaisseaux de terre ou verre meilleurs pour distiller les huiles.*

Vaisseaux de terre ou verre meilleurs pour distiller les huiles. de cuyure ou de fonte, ou d'autre metal, si n'estoit le danger de rupture ou cassure, à laquelle les vaisseaux de verre ou de terre sont fort subiects quand ils sont eschauffés, bien qu'ils soyent enduits de mortier, terre grasse, ciment, ou autre telle defense: Laquelle cassure ou rupture n'est de petit dommage & cōsequence en la distillation des huiles, principalement de celles qui sont precieuses. Toutesfois il est libre à vn chacun d'vser de vaisseaux de terre ou de verre, à la charge qu'on soit soingneux de les contregarder & empescher qu'ils ne se cassent ou rompét, encores qu'en l'extraction d'aucunes huiles faut necessairement se seruir plustost de vaisseaux de verre, ou de terre vernicés & plombez, que non pas de cuyure ou laiton : lesquels à peine laissent venir les huiles des matieres qui tiennent de l'aigreur, soit ou bien à cause que le cuyure a vne qualité semblable, ou d'vne occulte vertu & faculté qui est en luy. Ce qui se pratique aux grains & pepins de raisins, desquels l'huile se conuertit plustost dans tel vaisseau en vne verde rouillure, qu'en exhalation tenue & aëree, par quelque art & maniere qu'on y adiouste le feu: mais en la distillation des huiles des matieres odorantes, & de saueur aromatique & douce, ou bien qui sont de qualité dissemblable au cuyure, il semble qu'vn vaisseau de fonte soit plus conuenable

En quel temps lon doit distiller les huyles, & comment faut preparer les matieres auant que les distiller. CHAP. LXXVI.

LES matieres doyuēt estre distillees au tēps de leur meilleure disposition: à sçauoir les semences & choses aromatiques, lors qu'elles sont fraisches & recentes cueillies: car tant plus serōt fraisches & recētes, tant plus rēdrōt d'huile excellēte, & principalemēt les choses odorātes & aromatiques. Quand aux herbes, les faut cueillir lors qu'elles sont en leur plus grand' vigueur, c'est à dire, quand elles sont en fleur: que si on les distille plus tard, l'huile qui en sortira sera de la plus part plus escumeuse & rāce, & auec cela on n'en receura pas tant. Estant en tel tēps cueillies les faut deseicher à l'ombre par l'espace d'vn mois ou deux, à fin qu'vne portion de leur humeur aqueux & alimētaire soit diminué, & que l'humeur oleux & radical soit extrait plus pur & entier, mesmement à fin qu'icelles puissent estre triturees plus facilement. Et au contraire si les herbes sont fraisches distillees, ou recentes cueillies, elles rendront assez d'huile, par ce que leur humeur naturelle abondera, mais l'huile n'aura pas tant d'efficace, ny ne sera tant odoriferante, comme si entre ces deux extremitez on tient vne mediocrite.

Preparation des matieres. Or quand à la preparatiou des matieres desquelles on veut extraire l'huile n'est besoin vser d'infusion, ny putrefaction, ainsi que lon faict à la distillation des eaux (comme auons cy deuāt declaré:) Car l'infusion qu'on leur donneroit, fust en eau ou vin, ou eau de vie confondroit & mesleroit les propres saueurs & odeurs des huiles auec autre chose, a-

uec ce les rendroit plus moites & humides, qu'il n'est besoin pour en tirer l'huile pure & syncere. Aussi vous les mettrez pourrir en fien de cheual, ou en terre, ou en cendres chaudes, ou en eau bouillante pour en mieux distiller huile par apres, suyuant les moyens que dirons incontinent, vous donnerez occasion de quelque vice à l'huile. Car la matiere estant pourrie est impossible que l'huile n'en sente quelque chose, veu qu'elle est vne partie de la matiere. Qu'ainsi soit l'huile qui est distillee des matieres ainsi putrefiees, encor qu elle ne se corrompe incontinent, si est-ce que dans quelque espace de temps elle se corrompt, voire beaucoup plustost sans comparaison que les autres huiles qui sont extraites sans aucune putrefaction precedente des matieres: par ce ne suis d'auis que les matieres dont on veut extraire l'huile soyent premierement ny destrempees ny putrefiees : mais seulement triturees, broyees & redigees en petits brins, puis passees grossement par vn crible, ce qui seruira autant, voire plus que l'infusion ou putrefaction, sans piler, broyer, ou triturer: outre plus lon a plustost expedié l'affaire: & encores que voulussiez faire destremper ou putrefier les matieres, vous n'en tirerez pas trois gouttes d'huile d'auantage, que par la simple trituration,

Le moyen & ordre qu'il faut tenir en la distillation des huiles.

CHAP. LXXVII.

APres que tu auras preparé la matiere dont tu veux extraire l'huile, à sçauoir concassé & redigé en petits brins, puis passé grossemét par vn crible, iette la dans le vaisseau de cuyure auec certaines mesures d'eau de fontaine, à sçauoir pour equipoler deux liures pesant de matiere, y mettant enuiron dixhuict liures d'eau, à raison dequoy faut que le vaisseau tienne de douze à quinze pintes, à fin que la tierce partie d'iceluy demeure vuide quand la matiere & l'eau y seront. Ceste eau sert à la matiere que lon veut distiller, comme de vehicule & chariot à porter ses vapeurs en haut & à separer ses humeurs, par le moyen de la decoction qui s'y fait. Tu pourra augmenter ou diminuer l'eau selon la quantité des matieres que tu voudras distiller, à la charge toutesfois que tu mettes tousiours neuf ou dix fois autant d'eau que de matieres & que ton vaisseau de cuyure ou de voirre ou de terre, ou de telle autre matiere qu'il te semblera, ayt vne grandeur proportionnee & conuenable à la quantité des matieres que tu voudras distiller : car qu'il fust trop grand ou trop petit seroit peine & frais perdus. Vray est que les deux liures de matiere & les dixhuict liures d'eau cy mentionnees, est la quantité plus asseuree qu'il faut choisir, pour en tirer huile aisement & en quantité: car si en mets d'auantage, la longueur du temps t'ennuira: si en mets moins, à grande peine en tireras tu dix gouttes d'huile. En quoy toutesfois se faut conduire, selon l'experience des choses:

rien plus recomandable : car le bain de Marie, c'est à dire, l'eau bouillante ne rend chaleur assez competante & proportionnee, ains procede lentendement, & l'huile attire tousiours à soy quelque corruption, si on est trop long à l'œuure, principalement si la matiere n'est point de soy humide : & auec cela à grand'peine l'huile par ce moyen peut elle monter pour venir dans le vaisseau receuant, d'autant que la force luy defaut pour ce faire, à cause que l'eau bouillante ne leur peut tant inciter que le feu clair, vaisseau de terre, & sablon entre-deux.

Le vaisseau de cuyure estant ainsi accommodé dedans le fourneau, accommodez à son canal ou tuyau stillatoire le vaisseau receuant appuyé sur vne petite scabelle, ainsi que voyez en la figure: estouppez l'emboisture d'iceluy canal & vaisseau receuant, auec paste & bol armene, ou blanc d'œuf & farine estendus sur vn drappeau. Puis allumez les charbons qu'aurez mis sur la grille, & faites vn feu lent & doux pour le commencement, à fin d'eschauffer tout doucement les matieres, & iusques à tant que la matiere qui est dedans le vaisseau de cuyure auec l'eau de fontaine bouillonne, sans toutesfois ietter bouillons qui s'esleuent par trop contre le chappiteau, ainsi que nous voyons coustumierement aduenir en aucunes semences, comme l'anis, lesquelles à raison de leur substance rare, mesmement de leur viscosité, iettent bouillons à force : en quel cas faudroit diminuer le feu : ou si la diminution du feu ne pouuoit encores arrester la fureur des bouillons, oster le chappiteau, & remuer la matiere auec vn baston, ainsi l'escume se resoudra en vapeur, laquelle par apres se poutra moderer, arrester, & deseicher par feu mediocre, puis remettre le chappiteau & le luter comme au parauant, Entretenez & continuez le feu en pareil degré, iusques à tant que sentiez au toucher le chappiteau estre eschauffé : lors ou plustost si voulez, emplissez la cuuette qui entoure le rond du chappiteau d'eau fraische, laquelle rafraischissant le chappiteau, espaissira & reserrera les vapeurs & esprits de l'huile, qui sont tressubtils & tres-chauds, & les conuertira en l'huile, quand l'eau froide contenue en la cuuette sera chaude, on la doit lascher incontinent par la canelle du refrigeratoire, & en son lieu verser de la nouuelle. Vray est qu'aucuns n'approuuent que lon rafraichisse le chappiteau auec eau fraische, d'autant que les vapeurs par ce rafraichissement du chappiteau s'espaississent & resserrent trop tost, & auant que sortir du bec ou tuyau: ains retombãt dãs le vaisseau, ou derechef se resoudent, & à la parfin par continuels espaississements & rencheutes se consomment & viennent à neant : ou pour le moins par continuelle ebulition peu de vapeurs paruiennent dans le vaisseau receuant, & si encore telles vapeurs si tost espaissies ne sortent aisément : par ainsi lon en tire moins d'huile des matieres, mesme ce qu'on en tire est aucunement vicié par combustion. Parquoy au lieu de ce rafraischissement mis sur le chappiteau pour espaissir & reserrer les vapeurs esleuees au chappiteau, mettent tout aupres du

Ordre qu'il faut tenir à la distillation.

fourneau vn tonneau n'ayant qu'vn fond, au trauers duquel font passer vn grand tuyau d'estain, par des pertuits faicts obliquement audit tonneau : lequel tuyau est emboisté dans le bec ou canal qui sort du chappiteau, & bien luté ensemble, & s'en va rendre dans le vaisseau receuant:ce tonneau est rempli d'eau fraische, par le rafraischissement de laquelle les vapeurs enuoyees ou portees du chappiteau en ce tuyau d'estain, sont espaissies & reserrees,& conuerties en huile, ains degouttent aisément dedans le vaisseau receuant, auec plus grande commodité, quantité, & bonté, que si elles estoyent conuerties en huile dans le chappiteau par le rafraischissement d'iceluy auec eau froide: & à fin que l'eau ne s'escoule du tonneau par les pertuis par lesquels le tuyau d'estain trauerse, lon estouppe bien fort lesdits pertuis. Qui voudra vser de ce moyen de rafraischir les vapeurs, faire le pourra, toutesfois le nostre n'est moins commode,vtile,ny proffitable que l'autre, & n'apporte ceste incommodité que lon dit, ainsi que l'experience enseigne, & au cas qu'on eust crainte qu'il l'apportast, ne faudroit emplir la cuuette d'eau fraische: mais d'eau qui fust à demy tiede, ou couurir seulement le rond du chappiteau auec drappeaux mouillez en eau fraische,& les renouueller souuentesfois.

Continuez par ces moyens vostre distillation sans cesser, & entretenez le feu en mesme degré, ou si besoing est l'augmentez,iusques à tant que les vapeurs soyēt espaissies les vnes apres les autres,& que toute la liqueur qu'elles portent & qui est dedans le vaisseau de cuyure, soit escoulee dans le vaisseau receuant : & le signe de tel effect sera congneu quād on verra que de dixhuict liures d'eau,ou enuirō,on en aura receu dix, & que les goutes distillantes ne rapporteront plus au goust la saueur des matieres:lors faut cesser, de crainte que la matiere qui est dedans le vaisseau de cuyure ne s'enflambe, ou ne s'attache au fond d'iceluy,ains ne se hausse. Lon iugera que la distillation ira de bonne suitte,de bon ordre, & sera en bon estat, si entre les gouttes qui distillent n'y a quasi aucun espace du tomber d'vne goutte à autre, & qu'à grande peine on peut compter vn ou deux en nombre, & de là aussi on prend iugement de la quantité & force du feu. Par ces moyens en peu de tēps tout le vaisseau de cuiure se vuide, & peu souuent ne demeure à ce faire plus long temps que de dix ou sept heures, si la matiere conuient en sa pesanteur auec l'eau du vaisseau, comme de deux liures de matiere à dix huict liures d'eau.

Signes de la distillatiō parachevee.

Faut remarquer en cest endroit que l'huile sort quant & quant l'eau,& que l'eau qui distille auec l'huile vient non seulemēt du simple, mais aussi de l'eau de laquelle lon s'est serui à faire la distillation:laquelle par la force de la decoction qu'elle a eu auec iceluy simple durant la distillation, s'est meslee par la force du feu dans la matiere pilee, de laquelle en a rapporté la vertu entiere, ainsi que lon peut iuger par l'odeur & saueur d'icelle, qui n'est autre que celle du simple, Parquoy ceste eau, qui distille quant & quant l'huile, n'est de moindre

Eau distillee du simple & de l'eau.

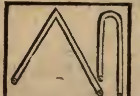
efficace, voire de plus grande force, vertu, & meilleur effect, que celle qui est distillee des simples par alambic, d'autant quelle sent encore plus fort le simple que les autres que l'on à tiré par alambic. Entre lesquelles n'y a autre difference, sinon que l'eau distillee par alambic est celle, qui (le Soleil eschauffant la terre) a esté introduite pour l'accroissement, ou nourriture & nature du simple: & l'autre, qui est meslee auec le simple, dont est tiree l'huile, est tellement incorporee & meslee (par la force du feu) dans la matiere pilee, qu'elle en rapporte, acquiert, & retient toute sa vertu, ainsi que monstre la saueur & odeur qui est en elle: laquelle saueur & odeur approche de bien pres à celle que l'huile a en soy, encore qu'il semble que l'huile deuroit retenir toute la saueur & odeur du simple, veu que l'huile est comme l'ame & la forme qui donne estre audit simple: mais en la decoction vehemente d'iceluy simple & de l'eau il se fait vne si grande dissolution, & desliment des parties dissimilaires dudit simple, que l'odeur & saueur d'iceluy est communiqué à tous les deux: ains tant l'eau que l'huile retiennent, non pas egalement toutesfois, la saueur & odeur du simple. Outre plus vous serez plus asseuré comme ceste eau à retenu la vertu du simple, auquel elle aura esté meslee pour la distillation de son huile: par ce que si la voulez distiller encore vne fois ou plusieurs, *Distillee ou distilee.* vous trouuerez en elle amassee toute l'odeur & saueur de son simple, comme il aduient de l'eau de vie, qui a en soy la force d'vne grande quantité de vin. Pour ce faire, nettoyez le vaisseau de cuyure, versez y toute l'eau qui aura distillé auec l'huile, disposez & ordonnez toutes choses necessaires, ainsi qu'on a fait à la distillation des huiles d'herbes, quand vous verrez que d'enuiron dixsept liures, vous en aurez receu vne à sçauoir, la premiere coulee, il la faudra garder: car elle aura en soy amassé toute la vertu de toute l'eau, & ne sera de gueres moindre vertu que l'huile.

Par quelle industrie faut separer l'huile qui est coulee auec l'eau en distillant.

CHAP. LXXVIII.

IL est tout certain que l'huile qui aura esté distillee, est vne liqueur, qui par le moyen & par la force de l'eau bouillante où sera meslee, aura esté separee & desracinee de la matiere & conseruee auec icelle, & conduite dans le vaisseau receuant. Et pour ce l'huile sera tousiours auec l'eau, non pas toutesfois tousiours en la superficie d'icelle: car souuentesfois elle est au fonds, quelquesfois pesle mesle: si l'huile est plus pesante en egale mesure que l'eau, elle sera au bas: s'il aduient que l'huile soit par froideur congelee comme en nuees, & comme en petits brins de laine, lors elle sera meslee auec l'eau. De rechef l'huile ira au fond, si elle est faite d'vne espaisse substance & bien amassee, comme est celle de canelle & de cloux de girofle, & autres semblables. Les huiles, qui confusement, ce pen-

dant qu'elles espaississent par froid, vont à trauers l'eau, sont huiles d'anis & de fenoil, & ce pour vne certaine proportion qu'elles ont auec le poids de l'eau. Donc pour separer l'huile que l'eau a apporté auec soy seroit bon en premier lieu que le vaisseau receuant fust vn peu pointu par le fond ayant en sondit fond vn petit pertuis, qui fust estouppé durant la distillation auec cire ou bon ciment, lequel apres la distillation & que l'eau & l'huile seroyent refroidis à l'air sur vn tripied, pourroit stre estouppé, si apres qu'on a regardé attentiuement dedans ledit vaisseau receuant, on void l'huile au bas d'iceluy vaisseau receuant: ains le ciment ou cire ostee, l'huile sortira, & l'eau demeurera dedans le vaisseau en bouchant ledit pertuis si vous l'y voulez estre gardee. Si l'huile va au dessus & nage sur l'eau en destouppant le trou, toute l'eau se vuidera au vaisseau d'embas & l'huile s'arrestera au fond du receptoire, si par cas fortuit elle ne tombe plustost au vaisseau d'embas que dedans la fiole apprestee, à quoy il faut bien prendre garde: mais si l'huile est meslee parmy l'eau en façon de nuee, coulez toute l'heau par vn linge de lin à l'air, ie dy froid: & apres que la distillation sera refroidie, l'huile estant dans le linge, sera aisé l'amasser auec vn cousteau & la mettre dedans vne fiole, dans laquelle à la parfin, si besoin est, on la pourra reduire en subtile liqueur par moienne chaleur, en la mettāt au Soleil, ou sur les cendres chaudes: si l'huile nage par dessus la superficie de l'eau, vous la separerez au fourneau de digestion auec vne cuiller dargent. Vous pourrez aussi vser d'autres moyens à serarer l'huile d'auec l'eau qui l'a



portee, comme par exemple auec vn entonnoir de verre, mettant le doigt vers la poinre & au dessous: & faisant par plusieurs fois le semblable, qui à esté faict par le vaisseau receuant, à sçauoir, en versant la liqueur dedans ledit entonnoir. Vous ferez aussi le semblable par le succement de l'eau du vaisseau receuant, qui laissera l'huile au fond: lequel succement se fera par des tuyaux de fer blanc, tels que tu vois icy depeincts: lesquels en peu de temps attireront toute l'eau du vaisseau receuant, ainsi que tu en vois s'en seruir en France pour faire escouler l'eau en forme de fontaine, de quelque seau ou autre vaisseau où l'eau est contenue.

Quelles sont les facultez, la duree, & vsage des huiles distillees.
CHAP. LXXIX.

PVIS que les huiles distillees, ainsi qu'auons declaré cy dessus sont l'humeur radical de toute matiere: lequel humeur radical est cõme l'ame & forme qui dõne estre à toute matiere, & dõt dependent les vertus, puissances, facultez, & actions d'icelle matiere, ne faut douter qu'aux huiles distillees ne con-

siste l'entiere vertu du simple dont elles sont distillees : voire d'autant plus pure & subtile, que par la resolution chimique les substances subtiles y sont separees des grossieres, par la meslange desquelles estoyent empeschees : ainsi est il que toute la vertu qui estoit en vne liure du simple, est enclose en vne drachme plus ou moins : outre cela telles huiles ont ceste proprieté entre autres, que par l'esmerueillable subtilité de substance qu'elles se sont acquises du feu, penetrent subitement iusques és parties profondes, & mettent hors soudainement leurs vertus.

Quant à leur duree, elles sont de garde, principalement si apres estre rectifiees, c'est à dire, encores vne fois distillees sur les cendres à petit feu dans la cornuë, les enfermez dans bouteilles de voirre double & renforcé, bien estouppees de ciment ou de mastich, ou cire mastichee, sans leur donner air aucun, sinon lors qu'en voulez vser, ce que ne pouuez faire sans perte d'icelles : car d'autant que sont du tout aërees & ignees elles s'exhalent & euaporent facilement, ains se consomment à veuë d'œil, ainsi qu'on congnoist en l'huile de camphre. *Duree des huiles distilees.*

Quand à l'vsage, n'en faut vser que par gouttes si les prenez simples & seules, soit par dedans, soit hors du corps, ainsi qu'entendrez cy apres. Pour en vser plus commodement dans le corps, faut dissoudre succre en eau de viole ou de rose ou de canelle, ou de telles autres, & en iceluy ietter vne ou deux gouttes de l'huile de laquelle on se veut seruir, & former des tablettes. *L'usage.*

Particuliere desscription de quelques huiles, qui sont distillees selon la methode precedente. CAP. LXXX.

LEs huiles des semences, comme d'anis, de fenoil, de suzeau de cumin, & d'autres, sont distillees de ceste façon: Prenez telle quantité de semence qu'il vous plaira, comme cinq ou six liures pour le moins & pour le mieux, triturez les grossement, en regardant soingneusement que pas vne semence ne demeure entiere, mettez les dans le vaisseau de cuiure : versez par dessus eau de fontaine fort claire vingt cinq ou trente liures, meslez les diligemment ensemble, couurez le vaisseau de son chappiteau, & faites ainsi qu'à esté dit cy dessus. L'huile qui distille la premiere est de plus grande efficace que pas vne : pour ceste cause lon pourra changer par deux ou trois fois le vaisseau receuant.

C'est chose digne d'obseruation, que l'huile d'anis en temps d'Esté ne peut estre bonnement distillee, par ce que ses esprits sont trop subtils, & beaucoup plus subtils que ceux de la semence de fenoil: dont aduient qu'ils s'euaporent facilement par la chaleur du feu, tant soit il petit & doucement gouuerné. Mais le temps tres-commode pour la distiller, c'est l'hyuer : car d'autant plus l'hyuer sera froid, d'autant plus est espaisse en forme de camphre, quand elle decoulera dans

se vaisseau receuant. Apres que l'aurez coulee par vn linge net, toute l'aquosité passe, & l'huile demeure au linge, laquelle par apres faut dissoudre dans vn grand verre à la chaleur d'vn poësle : ainsi le phlegme est facilement separé. Ceste huile est singuliere, soit prise seule par gouttes auec vin ou bouillon, ou en tablette auec succre, pour conforter l'estomach, aider la digestion, dissiper les vents : aux gouttes, aux maladies des poulmons, comme aussi de l'amarry, dont aduient qu'elle arreste les fleurs blanches des femmes.

Fruicts. Les fruicts, comme de geneure, bayes de geneure, &c. à raison que sont quelque peu plus oleagineux que les herbes & semences, ne demandent telle quantité d'eau que les semences & herbes : si que pour liure de fruicts sera assez de cinq ou six liures d'eau. Il les faut piler assez menu, puis ietter dedans la courge & faire comme aux herbes & semẽces, l'huile en sort la premiere, puis l'eau.

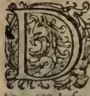
Espiceries & aromates. Les espiceries & choses aromatiques sont distillees à la mesme façon que les semences, & en leur distillation ny meslez ny vin, ny eau de vie, comme font aucuns, mais pure eau de fontaine : par ce que l'eau de vie & le vin montent incontinent en haut, & ne portent aucunement auec soy la vertu des choses aromatiques, mais l'eau simple ne monte pas sans chose aromatique. L'huile de noix muscade nage par dessus, aussi fait celle de macis.

Huile de canelle. Pour distiller huile de canelle fort excellente : Pilez vne liure de canelle, de telle façon qu'elle puisse penetrer par vn crible, & ne soit du tout redigee en poudre : mettez la dans la courge, en laquelle on versera eau de buglose, bourroche, endiue, & de melisse, de chacune demie liure, laissez les trẽper quatre ou cinq iours en vn vaisseau bien estouppé: puis de ceste courge, versez les en vne autre courge, mettez ceste courge dans vne terrine & du sablon entre deux, sur le fourneau : faites feu doux premierement, puis l'augmentez de peu à peu : apres qu'il sera distillé vne mesure de ceste façon, ostez-la plus excellente : car celle qui suit est de beaucoup moindre efficace que la premiere, aussi lon peut garder ceste seconde pour y tremper canelle nouuelle.

Vous distillerez de mesme façon cloux de girofles, poyure, angelique lagangue, &c. Voyez en nos Remedes Secrets.

La maniere d'extraire les huiles des bois.

CHAP. LXXXI.



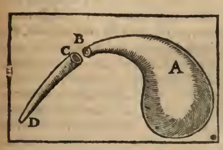
D'AVTANT que la substance huileuse des bois est plus tenante & adherante, à cause de sa viscosité : aussi l'extraction d'icelle est diuerse à celle des herbes & semences, & se faict auec plus grands frais, se tire & recueille à plus grande peine, difficulté & industrie, que non pas des semences & plantes que nous auons cy deuant traictees. Ie sçay bien qu'aucuns ont de coustume d'en tirer l'huile *per*

descensum

descensum qu'on appelle, en deux vaisseaux de terre posez l'vn sur l'autre, & vne lame de fer trouee entredeux : mais telle huile n'est de valeur, & sent la plus part ie ne sçay quelle adustion: le meilleur est la tiret *per ascensum*, pour estre fort excellente, belle & penetrante. La maniere en sera telle.

Faites le fourneau de matiere & forme que dessus sauf qu'en quelque part du sommet d'iceluy y ayt vne fente ou ouuerture, pour plus aisément situer & disposer le col du vaisseau.

Le vaisseau sera en forme d'vne vessie, cornemeuse ou musette à berger, appellé par les Chymistes, Cornuë, qui soit de voirre ou bien de terre, au dedans vernicé & plombé : duquel la capacité interieure puisse tenir douze liures d'eau, ayant vn col de pied & demy, ou d'vn pied pour le moins, long & courbé en bas: lequel soit diuisé en deux parties, desquelles l'vne depuis le ventre dudit vaisseau s'estende iusques à six doigts de longueur, & de grosseur telle, que par son orifice on puisse mettre la main dedans ledit vaisseau pour le nettoyer: & l'autre s'amenuisant tousiours iusques au bout, qui s'insere & ioint à la premiere partie, moyennant quelque glud, ou ciment de bol armene, de sorte qu'ils puissent estre annexez & separez quand besoing sera. Telle en est la figure.



A. La retorte ou cornuë de verre, ou de terre, vernicee & plombee au dedans.

B. L'orifice de la retorte, pour ietter les matieres dedans son ventre, & mettre la main aussi dedans pour la nettoyer : qui doit toutesfois pour cest effect estre plus large & plus ample que n'est icy figuré, autrement la main n'y pourra entrer.

C. L'autre partie de la cornuë, dans lequel doit estre emboisté l'orifice de l'autre partie de la cornuë, qui ayt vne bordure au lieu où les deux parties seront cimentees & lutees.

D. Le canal, qui doit estre pointu & aigu, à fin qu'il puisse estre emboisté en toute sorte de fiole ou bouteille de verre.

Si n'auez commodité de fourneau, vous poserez la cornuë accommodee dans sa terrine, ou au lieu de ceste terrine, dans vn vaisseau ou pot de fer assez creux plein de sable ou de cendres, ou de rien, s'il est besoin de plus grand feu, sur vn tripié, ainsi que nous voyons iournellement estre fait chez les apoticaires.

Donc pour tirer huile de bois oleagineux, faut premierement despecer & amenuiser le bois auec le tour, non pas auec la scie ou aucun autre instrument tranchant, ne aussi le rediger en poudre: car en bouillant elle s'enfle par trop, comme aussi les morceaux diuisez par tran- *Preparation du bois pour en extraire l'huile.*

chants ou autres instruments, à peine & difficulté rendent huile: mettez dedans la cornue deux liures de ce bois despecé auec le tour, & autant d'eau de vie pour l'infusion & maceration d'iceluy: laissez les tremper l'espace de quelques iours: ceste eau de vie par sa subtilité & tenuité penetre plus aisément que nulle autre liqueur, ains sans aucune difficulté separe & desracine l'huile de son propre subiect, & cependant elle ne change ny corrompt en façon quelconque la nature de ladite huile, pour autant qu'elle approche bien pres du temperament des huiles: qui est cause que nous y meslons plustost eau de vie qu'eau commune, encor que ie ne sois en doute que la maniere cy deuant descrite, touchant la distillation des huiles, des herbes & semences, par laquelle lon vse du vaisseau de cuyure auec le chappiteau, y versant de l'eau claire de fontaine, ne puisse estre trescertaine & trescommode pour l'extraction des huiles des bois: n'estoit qu'il faut craindre sur tout la trop grande & vehemente ebulition qui prouient du discord de la siccité des matieres, & de l'humidité de l'eau, laquelle pourroit interrompre le cours de nostre distillation. Ioint aussi que difficilement peuuent telles especes d'huiles monter iusques à la sommité interne du chappiteau, si nous vsons de ceste forme de vaisseau de cuyure.

Collocation des vaisseaux Apres que le bois aura trempé suffisamment, mettez la terrine en la partie superieure du fourneau sur les verges de fer: disposez la cornuë dedans ceste terrine auec sablon, entre deux de toutes parts, & mesmement couuerte de sablon, & faites que le col d'icelle passe par la fente du fourneau, & decline vers l'orifice du vaisseau receuant, auec lequel il soit estroictement conioint & fort soingneusement estouppé & bien luté de ciment: Puis peu à peu mettez les charbons allumez sur le gril, quelquesfois aussi ne sera mal faict d'en mettre sur la cornuë où sont les matieres encloses, qui n'aymeroit mieux y mettre vne terrine pour couuercle en forme d'vn chappeau, & ce pour reuerberation de la chaleur. Ces choses paracheuees faudra conduire & continuer le feu, l'augmentant de peu à peu selon qu'il sera besoin, & attentiuement considerer l'euenement & succez de l'œuure, iusques à ce que l'eau de vie parauant infuse soit du tout distillee: car c'est celle qui sort la premiere en la distillation, & s'amasse dans le receuant: puis l'huile toute seule & pure se distille, voire en telle quantité que lon n'en doit esperer d'auantage de quelque putrefaction que ce soit. Gardez soingneusement ceste eau de vie, laquelle vous seruira pour mesme vsage, à cause qu'elle retient tousiours quelque faculté de la substance où elle auoit esté meslee, mesmement qu'elle peut seruir à deux, voire trois semblables infusions. Apres que le vaisseau receuant sera osté, en faudra remettre vn autre qui soit demy plein d'eau claire, dans lequel l'huile distille: nous disons le receuant deuoir estre demy plein pour l'empyreume ou vice, lequel par trop forte ebulition l'huile auroit peu conceuoir, par lequel empyreume l'eau se pourra aisé-

ment corriger, & l'huile se conseruera sans aucune exhalation: ce que aussi lon fera plus commodement si vous mettez le vaisseau receuant dans vn bassin ou autre vase plein d'eau froide, laquelle changerez d'heure à autre, iusques à tant que la distillation soit paracheuee. Vous pourrez aussi, si le trouuez bon, changer vne fois ou deux le vaisseau receuant l'huile, à fin qne congnoissiez la difference des huiles. La distillation paracheuee, que congnoistrez estre telle par les signes qu'auons cy dessus remarqué, vous separerez l'huile d'auec l'eau par les moyens qu'auons aussi declaré: & en mesme temps ou auant toute chose, osterez la cornuë de dessus le feu du fourneau, de laquelle disioindrez le col, & tirerez du ventre de ladite cornuë les feces, marc & excrements y restez: lesquels par apres destremperez tant de fois auec eau, que les ayant passez par vne estamine & recuites, elles sortent comme bouillie, laquelle seruira de remede pour les maladies, ausquelles les huiles sont dediees. Par ceste methode est distillee l'huile du bois de gayac, qui est singuliere és vlceres & douleurs de verolle: L'huile de fraisne, laquelle appliquee proffite à la goutte froide, à resoudre la morphee, à la paralysie: & prise par la bouche est vn singulier remede à ceux qui sont affligez de la ratte: huile de bois de geneure speciale pour conforter les reins & la matrice.

Huile de bois de gayac.

Huile de fraisne.

La maniere de tirer huiles des gommes, & premierement de celles qui sont liquides. CHAP. LXXXII.

POur distiller les huiles des gommes, se faut seruir du mesme fourneau, & de la mesme cornuë où sont distillez les bois oleagineux, Lesquelles, pour parler à la verité, ne se tirent sans grande difficulté, à raison de leur viscosité gluante, tenante & adherante, de laquelle sans grande peine & industrie ne peut estre extrait l'humeur radical. Qui plus est, autant y a de façon d'extraire les huiles des gommes, qu'il y a de differences de gommes. Car les vnes sont liquides, c'est à sçauoir d'vne substance visqueuse, laquelle à peine peut estre contenuë en ses propres confins & limites, comme est la terebẽthine, le styrax liquide, & autres semblables, lesquelles participẽt plus d'vne qualité aëree que terrestre, ains se resoluent facilement & à petit feu. Les autres sont dures, quelle est l'encens, le benjoin, le mastich, lesquelles demandent chaleur mediocre pour estre mollifiee: Les aucunes se resoluent auec humeur aqueux, quelle est le myrrhe & la gomme arabique.

Pour distiller donc les gommes liquides & en extraire l'huile, lon peut tenir deux moyens: L'vn est vsité de long temps, l'autre est plus nouueau: selon le premier, l'huile de terebenthine par exemple est ainsi distillee: Prenez terebenthine claire autant qu'il vous plaira, & pour chacune liure prenez trois onces de cendre, de quelque bois dur ou fort, ou sablon menu, ou arene lauee, ou poudre de briques, pour empescher que la terebenthine ne monte: mettez tout cela

Deux moyẽs pour extraire huiles des gõmes liquides.

Huiles de terebenthine.

Ainsi est distillee l'huile de cyre. dans la cornuë qu'agencerez en sa terrine sur le fourneau, de mesme façon qu'auons dit aux bois oleagineux : au commencement le feu soit doux pour distiller l'eau qui sortira la premiere : puis augmenté pour la distillation de l'huile. Elle se distille aussi selon le moyen inuenté nouuellement: Prenez deux liures de terebenthine, huict liures d'eau de fontaine bien claire, mettez le tout dans la cornuë, & la distillez à chaleur mediocre, suyuant la methode cy dessus descrite pour tirer huile des bois oleagineux. L'huile que tu recueilleras sera tres-pure & nette, de couleur fort claire & lucide, d'odeur fort suaue, & de goust fort gracieux:lesquelles qualitez ne se trouuent à l'huile distillee selon la commune & vulgaire façon:ce qui aduient, parce que l'eau par ses qualitez tempere la chaleur conceuë és matieres par la vertu du feu & chaleur du vaisseau, lesquelles autrement eussent peu conceuoir vn empyreume, n'eust esté l'humidité de l'eau : aussi que ladite huile entre dans vn vaisseau receuant demy plein d'eau fraische, qui pour cest effect apporte vn grand amendement:desquels moyens est destituee l'huile que lon distille vulgairement auec l'arene ou sable, laquelle aussi est trouuee de goust mal gracieux, & de couleur noircissant & iaunastre, ains ne peut estre appliquee exterieurement, tant s'en faut prise par la bouche sans danger du malade & desgoust d'iceluy:mais celle qui est distillee auec l'eau est singuliere à toutes les affections,esquelles est tant celebree de tous, à sçauoir l'huile de terebenthine,à la difficulté d'haleine,au calcul,aux douleurs coliques,aux maladies des poulmons prise par la bouche le poids de deux drachmes:à oster les cicatrices delaissees, à nettoyer les lentilles, taches, & autres macules de la peau, appliquee.

Quand la distillation sera paracheuee. Or si tu veux sçauoir quand sera paracheuee la distillation de ton huile, prens garde quand il ne coulera plus rien de la cornue dans le vaisseau receuant:car alors la distillation est accomplie de la meilleure & plus excellente huile. Et au cas que tu voulusses extraire encores huiles des matieres restees dedans la cornue, tu feras cela fort aisément, en iettant dans ladite cornue du plomb par petits morceaux iusques à vne once, & ce par l'orifice de la premiere partie de ladite cornue,lequel faudra bien accommoder & bien luter auec l'autre partie comme auparauant. Car ledit plomb estant fondu, il resoudra les reliques des gommes,de sorte que tout ce qui y sera huileux, degouttera comme l'huile,que tu receuras dedans vn autre vaisseau receuant. Quoy paracheué tu osteras dextrement la cornue du fourneau, laquelle nettoyeras pour t'en seruir par apres en pareil vsage.

La façon d'extraire les huiles des gommes dures. CHAP. LXXXIII.

LEs gommes dures, quelles sont l'encens, le benjoin, le mastich, la cire, d'autant qu'elles sont plus terrestres, ont plus ferme consistence,& se resoudent plus difficilement que les liquides, d'autát sont

plus de peine à en tirer l'huile, ains ont besoing de quelque sorte d'huile & mediocre chaleur pour estre amollies, à fin que par apres plus aisément on en tire de l'huile: vray est qu'entre icelles aucunes sont plus constipees & plus fascheuses à resoudre, comme l'encens, le benjoin: aucunes moins & plus faciles à se liquefier, comme la cire: d'autres moyennes entre les deux, comme le mastich. Tellement que toutes ces susdites gommes, selon que plus ou moins sont difficiles à se resoudre, on les doit amollir & liquefier auec les moyens susdits en la distillation des gommes liquides: excepté en l'eau, laquelle ne se doit iamais mettre dans la cornuë auec les matieres, attendu que les gommes dures endurent fort difficilement l'eau, pendant qu'encloses dans la cornuë elles soustiennent la violence du feu: mais au lieu d'eau lon y peut mettre iusques à trois onces d'huile de terebenthine, tant à cause que ceste huile est tres-pure & distillee par mediocre chaleur (ainsi qu'auons dit cy dessus) comme ayant vne proprieté plus voisine de la nature de ces gommes, dont il semble plus conuenable d'en vser pour la distillation de ces matieres, & pour corriger leur dureté: aussi par ce moyen on tirera plus d'huile qu'en vsant d'arene ou de sable laué ietté sur les matieres: ainsi que nous voyons communement estre fait és extractions des huiles de toute sorte de gommes. Et au cas que n'eussiez la commodité d'auoir promptement huile de terebenthine, pourrez vser d'autre sorte d'huile, pourueu qu'elle soit despouillee de toute couleur & odeur le plus que sera possible: toutesfois par ce moyen tu ne profficeras d'auantage que par le precedent. Car il y a encores quelque sorte de gommes, tant fascheuses à se resoudre comme est l'encens, qu'il faut de mesme façon en tirer l'huile que des feces & excrements de terebenthine: à sçauoir, en iettant dans la cornuë des petits morceaux de plomb, mais en leuant aussi vn peu plus haut le col de la cornuë qu'en la distillation de la terebenthine & bois oleagineux. Par ce moyen, apres que la matiere sera eschauffee, indubitablement vous verrez quelques onces d'huile nager au dessus de l'eau du receuant: lesquelles pour autant qu'elles sembleroyent de mauuaise odeur, & insuaues au goust, à cause de ladite qualité y conceuë par la vehemence de la chaleur lors enclose dans la cornuë, il les faudra corriger par changement d'eau froide dans le receuant, en les gardant pour l'vsage qui sera dit cy apres.

Ces choses susdites bien entendues, quand voudrez auoir plus grande quantité d'huile, puis claire & plus excellente, vous prendrez deux liures des mesmes matieres & gommes qu'estoit l'huile que vous gardiez: vous les mettrez dans la cornuë bien nettoyee, laquelle poserez sur le feu ayant son col panché vn peu plus bas, & en peu de temps (voire sans grande vehemence de feu) il se fera vne matiere de beurre, laquelle fluera en assez grande abondance, quasi de moyenne consistance entre la gomme & l'huile auparauant distillee. Derechef prendrez ceste matiere beurreuse, & la mettrez dans la cornuë, l'ayant pre-

mietement tresbien nettoyee, puis pour la seconde fois la mettrez sur le fourneau auec quelques onces d'huile purgee, que vous aurez premierement tiree de la mesme espece de gommes. Par ce moyen & l'aide d'vn feu mediocre que vous y adiousterez, vous retirerez autant d'huile (voire tresexquise) que l'art & la nature en pourroyent ensemble donner. Voyla la voye plus certaine & plus asseuree pour tirer l'huile des gommes dures, laquelle bien que soit de grand frais, doit toutesfois pour son excellence estre plustost prattiquee que la commune, qui se fait auec sable, ou cendres, ou arene lauee iettee dedans la cornuë auec les matieres. Par tel moyen vous ferez l'huile d'ambre, de la pierre de gagates, de soulphre, & autres semblables especes, estans premierement puluerisees, y adioustant huile commune estant premierement bien nettoyee & purgee dans vn vaisseau de plomb ou en eau tiede.

Huile de cire.

Huile de cire est ainsi preparee selon le vulgaire: Prenez vne liure de cire neufue, vous la lauerez ainsi: premierement faites la fondre au feu, & incontinent iettez la dedans vn vaisseau plein de vin blanc, & la maniez souuent auec les mains comme vne paste, maintenant en tirant, maintenant en rompant, maintenant la redoublant: faites la fondre encor vne fois, & la reiettez au mesme vin, puis maniez la comme auparauant, ce que itererez trois ou quatre fois, voire iusques à tant que verrez la cire auoir consommé quasi vne pinte de vin: cela faict, mettez la cire ainsi preparee dedans vne cornuë, & iettez par dessus sable, ou arene lauee, ou briques pilees, encore que sans sable, arene, & briques pillees elle se puisse distiller, ainsi que lon voit par experience: lutez tout autour la cornuë iusques à la moitié du col, & la posez dedans vne terrine pleine de cendres menues sur le feu, que ferez doux & lent pour le commencement, puis l'augmenterez de degré en degré: l'huile en distillera fort claire. Autres la preparent de ceste façon:

Autre maniere de faire huile de cire.

Ils mettent vn vaisseau de terre plein de vin blanc ou rouge sur le feu, auquel vin, estant chaud, iettent la cire diuisee en plusieurs morceaux: puis la font bouillir le vaisseau bien couuert, & apres que le vin est consommé en versent d'autre, iusques à tant que chasque liure de cire ayt consommé dix liures de vin: & quand ils voyent qu'il y a encores vn peu de vin auec la cire, ils ostent la cire du feu, à fin qu'elle ne se brusle, & incontinent iettent la cire en vn autre vaisseau auquel y ayt vn peu de vin blanc: apres qu'elle est refroidie, & son humidité ostee, la font distiller dans la cornuë. Sur tout faut se donner garde qu'elle ne bouille en distillant, comme en la terebenthine, & miel: car telles liqueurs eschauffees s'enflent facilement. Parquoy faut faire vn feu doux & lent pour le premier, puis l'augmenter de peu à peu, & rafraischir l'alambic: mesmement pour empescher l'ebulition, ietter dedans quelques petits morceaux de plomb enfermé dans du papier, ou feuilles de lierre, ou sable menu, &c.

Ceste huile est singuliere pour faire suppurer les apostumes, appaiser les douleurs, conforter les nerfs endurcis & tendus, & pour la paralysie. L'eau qui distille auant l'huile, guarit merueilleusement toute sorte de playes, si elles sont lauees d'icelle, & que lon mette dessus vn linge y trempé. *Vertu de l'huile de cire.*

Vous distillerez de ceste façon le benjoin, le ben, le ladanum, & autres semblables gommes : faut toutesfois remarquer que telles gommes se peuuent aussi distiller auec eau, ainsi que les huiles des herbes & semences cy deuant specifiees.

La maniere de faire les huiles de myrrhe, styrax calamite, gomme Arabique, & autres semblables. CHAP. LXXXIIII.

LA liqueur que lon tire de myrrhe, gomme Arabique, styrax calamite, n'est huile, mais vne matiere crasse, visqueuse & glueuse: ce que lon peut congnoistre, par ce qu'elle ne s'enflambe point, & si en trouuez quelqu'vne qui soit combustible, tenez pour certain qu'on y a mesle d'autre huile auec eau de vie.

Prenez donc des œufs bien frais, faites les fort durcir dans l'eau chaude, puis fendez les par le milieu, & en tirez les moyeux ou iaunes: au lieu desquels mettez autant de gommes, & ce auant qu'ils soyent refroidis, puis reioingnez les deux moitiez de chacun, & y faisant vn trou au bout plus menu, pendez les en vne caue, à fin que par l'humidité au lieu la gomme y enclose (soit myrrhe, ou styrax calamite) plus facilement se resolue : mettez sous chacun vne fiole, dans laquelle fluera vne matiere resemblant au miel, ou plus liquide. Ce faict prenez ce qui sera distillé dans vne fiole, & icelle bien estouppee, couurez-la profondement de fien de cheual, à fin que par sa chaleur (propre pour alterer & corrompre la qualité de ceste matiere visqueuse) soit corrigee & rendue plus humide & semblable à l'huile.

Fierauenti Empiric Italien au 57. chap. du 2. liure, & 13. du 4. liure de ses Caprices, prepare l'huile de myrrhe de ceste façon: Prenez myrrhe choisie & non falsifiee six onces, eau de vie sans phlegme douze onces, meslez ensemble dans vne cornuë de voirre, laquelle laisserez reposer sous fien de cheual assez chaud l'espace de six iours: puis distillez au bain de Marie iusques à ce que toute l'eau soit montee & passee entierement : lors vous verrez au fond de la cornuë l'huile, laquelle coulerez par vn linge de lin, & la garderez pour conseruer long temps la face belle, & la contregarder en sa splendeur & fraicheur de ieunesse. Ceste huile est vn vray baulme pour consolider soudainement les playes, & guarir toutes autres maladies interieures, en prenant deux drachmes par la bouche : est bonne aussi pour la surdité d'oreille.

Des distillations des huiles, voyez plus amplement en nos remedes secrets.

LE VER FILANT LA SOYE.

L'vtilité du ver filant la soye. CHAP. LXXXV.



LA bonne mesnagere, à qui appartient le gouuernement du bestail, ne doit faire moins de cas du ver filant la soye, que de la mousche à miel. Car outre le plaisir qu'elle peut prendre à contempler l'industrie merueilleuse de ce petit animal à faire & filer la soye, encor peut elle tirer vn proffit incroyable de son ouurage tant excellent, lequel honore & rend les hommes glorieux, reuestus de la pompe de ceste facture & artifice: ainsi que nous voyons les Roys, Princes, Gentilshommes, Prelats, Iusticiers, & autres personnages notables estre parez du trauail de ces petits animaux. Qui plus est, la soye ne sert seulement de parure aux hommes, mais de remede singulier pour conforter le cœur malade, le resiouïr, & recreer les esprits tristes & ennuyez, ainsi que nous pouuons recongnoistre par la confection noble & Royale, appellee des Medecins, Alkermes: laquelle estant composee de sa plus grande part de la decoction & infusion de soye en ius de kermes, prise par la bouche, est vn remede souuerain aux faillances & syncopes. Parquoy la fermiere de nostre maison Rustique fera estat de nourrir des vers à soye, à fin qu'elle en puisse retirer proffit de la vente de la soye qu'elle fera tous les ans: quel exercice les femmes Tourangeoises sçauent fort bien pratiquer en nostre France.

Confection Alkermes.

L'assiette du lieu pour loger les vers à soye. CHAP. LXXXVI.

LA fermiere pour entreprendre le gouuernement des vers à soye, & pour s'en acquiter à sa commodité, faut qu'elle choisisse en quelque part de sa ferme vn lieu pour les nourrir, qui soit plustost haut que bas, en bon air, sans aucune humidité, & si bien accommodé de fenestres, que le Soleil y puisse entrer du matin & du soir, ainsi que semblera bon à ceux qui les gouuernent: faut que cesdites fenestres soyent bien closes ou de verrieres, ou de chassis, ou de toiles subtiles, à fin que pleuuant, ventant, ou faisant temps froid, ou humide, elles puissent estre tenuës bien closes & serrees: car qui faudroit les gouuerner & pouruoir de telle sorte, c'est sans doute que ces animaux estans delicats en tout temps, seroyent pour mourir soudain, pressez du mauuais temps. Faut aussi qu'il y ayt des rets & filets deuant les fenestres, à fin que les chassis estans ouuerts, les passereaux, arondelles, & autres oyseaux nuisibles n'y entrent pour se paistre sur ces vers: ne faut y laisser entrer ny coq, ny poule: car ils s'y saouleroyent de telle sorte qu'ils seroient pour en creuer. Le paué doit

estre bien net, les murailles sans trous & creuaces, par lesquelles les grillons, lezards, rats, & autre vermine puissent entrer, qui de nuict ou de iour pourroyent tuer ces animaux. Qu'en iceluy y ayt des trauerses distinguees par piliers, sur lesquelles seront appuyez plusieurs ais ou clayes faictes de ioncs & de roseau, pour accommoder ce petit bestail: lesquelles auant qu'y mettre ces animaux, il faudra arrouser auec vn peu de vinaigre, & les frotter d'herbes odorantes, à cause qu'ils aiment les bonnes odeurs.

Le gouuernement des vers à soye. CHAP. LXXXVII.

LA soingneuse mesnagere, si tost que le printemps s'approchera, & verra que le meurier commencera à boutonner, fera apprest des œufs des vers qu'elle aura gardé tout l'hyuer pour les mettre couuer: & au cas qu'elle veist que le meurier fust tardif à boutonner, luy fera bailler du fumier frais à ses racines durant la nouuelle Lune de Mars, à fin de le haster: car autrement en defaut de feuilles de meurier, s'il aduenoit que ses vers fussent esclos, seroit contrainte pour leur nourriture auoir recours au cœur des espines, feuilles d'ormeaux, tendrons d'orties, & autres. Et quant au choix qu'on doit faire des vers pour faire couuer, on doit prendre semence qui n'aye plus d'vn an, & qui baignee dans le vin va au fond & ne nage par dessus, & qui ayt encores les marques que dirõs cy apres: le tẽps de les faire couuer est le quinziéme ou vingtiéme d'Auril, du quatriéme iusques au dixiéme iour de Lune, iamais en decours: car faisans la soye autour, ils la produiront au quarantiéme, lors qu'ils seront puissants, tellement que les bouts & escosses seront plus grandes, plus dures, & plus fines de poil que les autres produites en autre saison: mais ceux qui naissent au decours de Lune sont tousiours foibles, & ne font proffit aucun. *Vers à couuer* Le moyen de les faire naistre, est apres les auoir arrousez ou baignez dans vin blanc, plustost qu'eau tiede, les poser pres le feu iusques à tant qu'ils soyent vn peu eschauffez; puis les mettre entre deux oreillers de plume aucunement chauds, ou entre les tetins des femmes (pourueu qu'elles n'ayent leurs fleurs) & ainsi que les vers naissent, les oster auec feuilles de meurier, les plus tendres, & les poser sur des ais ou des cartes qui ayent esté frottees d'aluine ou d'autonne, ou autre herbe pareille. Estans naiz, elle leur baillera feuilles de meurier soir & matin, leur croissant de iour à autre, selon que ces vers s'agrandissent, iusques à la quatriéme mue: car lors leur en faudra aussi à midy, entãt qu'ils mangent plus que de coustume: mais faut estre aduerti que lors qu'ils muẽt, leur en faut bailler assez escharcement, à cause qu'ils sont foibles: sur tout que les feuilles ne soyẽt fances, moites, ny mouillees: & au cas qu'elles fussent moites ou mouillees, les faut soigneusement essuyer auec linges bien nets, & les seicher pres le feu. Faut aussi les

cueillir de meuriers plâtez sur les coustaux exposez au Soleil, plustost vieils que ieunes, qui portent leur fruict aucunement rouge & noirastre, & cueillir lesdites feuilles non au matin, tandis qu'elles sont baignees de rosee ou autre chose, ains le Soleil y ayant passé par dessus: & auant que les bailler aux vers, separer les mauuaises d'auec les bonnes. Ne faut toucher ces bestelettes de la main que le moins que lon peut, entant que tant plus qu'elles sont maniees, tant plus on les endommage, à raison qu'elles sont tendrelettes & extremement delicates, principalement quand elles muent. Et ce neantmoins les faut tenir nettement, & oster leurs petites ordures, de trois en trois iours, mesmement parfumer le lieu auec encens, ails, oingnons, porreaux, ou lard, ou saucissons cuits sur la braise, à fin que ces animaux y prennét plaisir, & s'ils sont malades, cest odeur les remet en force. Faut aussi bien aduiser s'ils ne dorment pas: car d'autant qu'ils dorment quatre fois, principalement quand ils muent, s'il aduient que quelques vns mangent tousiours sans dormir, les faudra mettre à part sans mangeaille pour les faire dormir, autrement ils creueroyent tous: vray est que s'ils font des petits, leur faut distribuer le viure sobrement. Apres qu'ils ont mué la quatriéme fois, trois iours apres ils mangent mieux que iamais, iusques à ce que le corps leur reluit, & qu'ils monstrent souuent le fil de soye qui est en leur ventre: laquelle s'ils doiuent rendre blanche, ils ont la teste comme si elle estoit d'argent: si doit estre iaune, elle a couleur d'or: si verte ou orengee, la teste aussi en porte la signifiance. Ainsi se sentans estre bien saouls, ils cherchent quelques cas à propos pour s'attacher & y ourdir par ordre leur soye, chacun s'enfermant en son escaille ou escosse, laquelle ils font & bastissent en deux iours ou quelque peu d'auantage. Lors faut estre soingneux à leur apprester autour des tables force genest, fougeres, sarments de vigne, rameaux de chesne, de chastaignier, & autres choses, mais qu'ils soyent bien secs: car la moiteur leur est ennemie, & lors ne les abandonner iusques à ce qu'ils soyent tous pendus & attachez à ces branches, pour y faire leur ouurage: duquel ils sont si appetissans qu'ils vont de farie à s'entasser en leurs pelotõs, si qu'il semble qu'ils se doyuent suffoquer: lors les faut secourir & donner ordre qu'ils ne tonbent à terre, & s'ils cheent les remettre en quelque lieu à propos. Ils ont paracheué leur ouurage en deux ou trois iours, plus ou moins selon le chaud ou froid qui regne pour lors: ainsi comme on entend quand tous trauaillent, aussi se font ils ouïr fort bien alors qu'ils cessent & mettent fin à leur besongne. Ils demeurent tout au plus en leur escosse vingt iours, voire plus ou moins, selon la tendreté, mollesse, ou dureté du peloton de la soye. Quant au choix de leur escosse & escailles, les orengees sont meilleures & non les iaunes, & moins, les blanches ou vertes: & quant à prendre les simples ou les doubles, les simples vallent mieux, à cause que le masle & la femelle sont dedans les doubles: laquelle femelle comme elle a vuidé ses œufs le ma-

Feuilles de meuriers à cueillir.

Signes que les vers veulent faire la soye.

Pour cognoistre la couleur de la soye.

Choix des escosses de vers.

rin s'accouple tout aussitost auec le masle. Les escailles estant ainsi choisies, lesquelles sont bonnes pour l'engeance, soyent mises en vn lieu sans poussiere, bien couuertes, separant les doubles d'auec les simples, à fin qu'elles facent plus belle soye : & sur tout qu'on ayt des gents qui soyent les meilleurs ouuriers à cognoistre la soye, & qui la tirent auec telle discretion que le proffit en soit apparent. Quand les vers seront hors de leurs escailles, aussi faut en choisir des meilleurs pour en auoir de l'engeance : ceux qui sont les plus gros & les plus noirs sont les plus forts, & faisans meilleure semence que tous autres: faut aussi plus prendre de femelles que de masles. Et quant à les discerner, les yeux de ces animaux en donnent tesmoignage, entant que les femelles les ont plus subtils & moins noirs que les masles: faudra les mettre à part, & estendre les linges blancs, ou plustost feuilles de papier sur des tablettes pour receuoir leurs œufs : le papier y est plus propre & commode que le linge, à cause qu'on y peut racler aisément dessus auec vn cousteau, pour en tirer les œufs qui restent, sans qu'on les gaste aucunement.

Choix des vers pour en auoir engeance.

Signes de vers masle & femelle.

Quant aux maladies, ausquelles sont subiects ces petits animaux, quand on est mal soigneux à les nettoyer, ou que le vent froid de bize, ou la chaleur du Soleil de Midy les a molestez, ou qu'ils ont trop mangé, ils deuiennent malades: parquoy les faut tenir nettement, estoupper les fenestres & trous par où les vents froids entrent, & porter en leur loge braises de feu sans fumee, & mettre sur ces braises de l'encens, ou saucissons couppez par rouëlles (car ils aiment tant cest odeur que soudain elle les guarit) mesmement les arrouser vn peu auec maluoisie, ou eau de vie. S'ils ont esté molestez de la trop grande chaleur du Soleil de Midy, on les doit arrouser auec eau rose: s'ils ont trop mãgé, on les guarira auec la diette, les faisant estre trois ou quatre iours sans pasture: s'il y en a quelques vns, qui soyent tachez d'vne couleur meurtrie & iaunastre, & qu'on voye sous leur ventre certaine humeur qui les baigne, les faut oster soudain de la compagnie des autres & les porter hors: & le matin auant Soleil leuer mettre les sains à l'air pour quelque petit espace de temps, puis les remettre en leurs places, & les arrouser de bon & fort vinaigre, & frotter d'aluine & d'auronne, & encore leur donner l'air & faire sentir la vigueur du Soleil, pourueu que ses rays ne les touchent, accommodant si bien leurs fenestres que l'air du matin y puisse faire aller son haleine.

Maladies des vers à soye.

Fin du troisiesme liure.

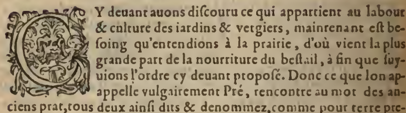


QVATRIESME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

LA PRAIRIE.

Qu'il y a deux sortes de Pré.

CHAPITRE I.



Y deuant auons discouru ce qui appartient au labour & culture des iardins & vergiers, maintenant est besoing qu'entendions à la prairie, d'où vient la plus grande part de la nourriture du bestail, à fin que suyuions l'ordre cy deuant proposé. Donc ce que lon appelle vulgairement Pré, rencontre au mot des anciens prat, tous deux ainsi dits & denommez, comme pour terre preste & appareillee à faire seruice à son maistre ou metayer, sans toutesfois qu'il y ayt peine aucunement, pour le regard du labour, encore en terres dites prairie, comme sont celles qu'abreuuent la Marne d'vne part, & la riuiere d'Aube de l'autre, qui est d'enuiron cent cinquante lieuës de pays en quarré, mesme la riuiere nommee Veselle, qui est la plus affluente & abondante en prairies: autant en est-il es terres franches, depuis Bar le duc iusques à Vitry en Partois, & depuis Louuemont iusques à Vassi en Tierache, le long de la petite Blondelle, encor l'oree du grand & petit Morin, en vostre Beauuoisis. Telles prairies ne craignent les orages & tempestes, comme font les iardinages & autres terres labourables: mais à peu de frais & despens tous les ans elles donnent double reuenu en foin & en pastures. Or il y a deux sortes de prez: l'vn sec, l'autre humide. Le sec ne demande autre eau pour estre arrousé, que celle de la pluye, d'autant qu'il est en lieu gras & plein de suc, où le foin vient volontairement, & beaucoup meilleur que celuy qu'on fait venir par arrousement d'eaux. L'humidite a besoing de quelque ruisseau, pour estre nourri & engraissé, à raison de la legereté, & seicheresse & maigreur naturelle de sa terre.

Pré. *Marne.* *Aube.* *Veselle.* *Bar le duc.* *Vitry.* *Louuemont.* *Deux sortes de prez.*

Quelles terres sont bonnes pour les prez, & comment il faut faire prairies nouuelles. CHAP. II.

LE lieu gras & plein de suc, encore que nullement soit arrousé de ruisseau, est bon pour produire foin, moyennant que tel lieu ne soit beaucoup esloigné de quelque ruisseau, ou estang, ou petites riuieres, ou pour le moins qu'il soit humide au fond, & auquel si lon fait quelque fosse mediocrement profonde, on trouue l'eau en abondance: Car l'humidité est l'vne des nourrices du foin. Au defaut de tel lieu gras & plein de suc, lon peut faire pré en toute terre, soit forte, soit legiere ou maigre, moyennant qu'il y ayt commodité de ruisseau pour l'arrouser, & que le champ soit vn peu en pendant, non trop aualle ny trop droit: mais auquel ne s'arreste & demeure trop long temps l'eau du ciel, ne celle des ruisseaux qui y passent, ains s'escoule & passe tout doucement. Parquoy i'accorderay, & faut aussi confesser, que quelques terres ne se trouuent si promptes ny vtiles que les autres, à receuoir la semence du foin, comme sont celles qui par trop grande voisinance des grands fleuues & estangs, ou lacs, & trop larges eaux, sont souuent inondees & couuertes de l'affluence d'eau qui en hyuer noye les terres, dont aduient que le foin n'en est si delié, ny delicat pour les bestes, ains plus gros, & chargé d'herbes rudes, larges, & moins aggreables au goust d'icelles. Quoy qu'en soit, le foin des estangs mal menagez, & alterez, ny mesme le foin qui naturellement prouient à l'entour, & aux larges bordures des lacs, n'est tel que la beste delicate requerroit, non plus que celuy qui se recueille en terres maritimes, duquel le goust trop nitreux & salé, desapetisse les bestes à ce past moins accoustumees, ioint que les herbes, outre les communes, en sont plus fortes, & de saueur trop dissemblable. *Bon foin.*

Parquoy si tu veux faire prairies nouuelles, eslis le meilleur terroir que tu pourras: lequel tu mettras en gueret vn Esté entier, puis en Automne tourneras & laboureras souuent la terre, & y semeras pour la premiere annee des raues ou naueaux, ou mil, ou febues, ou auoine: l'annee suyuante, du froument: & la troisiéme la laboureras diligemment, & y semeras de la vesse meslee auec graine de foin: puis la gouuerneras à la façon des prairies ia faictes, comme dirons tantost. *Faire prairies nouuelles.*

Quelle culture demandent les prez. CHAP. III.

CEux qui trop obstinémét disent qu'il ne faut main-mettre à la prairie, me semblent estre desuoyez de bon iugement, sous correction: car à la longue toute terre se lasse, & la faut rafraischir en quelques endroits, mesmes ressemer & reformer si besoing est, principalement aux pastis, & prez dediez au pasturage des bestes à corne: car celles à laine ne demandent lieux aquatiques, & se contentent *Prez à semer*

des berges le long des chemins vers les terres labourables. I'accorderay que les haras des ieunes cheuaux & asnes paissent proprement & commodément auec les bestes. Encore ay ie veu en Champaigne, comme seroit à Pont sur Seine, païs de prairie, les oyes & les poulets d'Inde estre enuoyees iournellement & ordinairement aux prez des pasturages, pour le moins de coust qu'au logis, ce qui ne seroit bon aux endroits de Montfort l'Amaury, où lon entretient partie du haras des Rois de France: car le duuet & la plume de la volaille, mesmes la fiente d'icelle, fait malade les bestes cauallines, comme outre les cheuaux, les mulets, & les asnes.

Mont fort l'Amaury.

Quoy qu'en soit, le soigneux merayer ne doit negliger ses prez: veu que les cultiuer luy est chose plus de soing que de peine. Le premier soing sera de garder qu'il n'y vienne aucunes espines, ou buissons, ou grandes herbes, dont il en faudra arracher quelquesvnes en Automne ou auant l'hyuer, comme buissons, ronces, ioncs: les autres au temps nouueau, comme chicorees, segue & autres herbes inutiles pour la nourriture du haras. N'y faudra aussi laisser aucune pierre, ny autre chose qui puisse nuire à les bescher & remuer leur terre. Le lieu bien espierré, sera vni & egallé fort gentiment durant l'hyuer, puis subtilement & diligemment labouré auec le soc, puis hersé, principalement celuy qui est maigre, en pendant: & nullement arrousé que d'eau du ciel: mesme fumé en Ianuier & Feurier quand la Lune croist, à fin de l'engraisser & luy donner quelque suc pour produire herbes. Le meilleur amendement qu'on luy sçauroit dóner, est la terre esmiee & meslee auec le fien, qui luy sera plus proffitable que le fumier le plus pur qui soit en l'estable. Pour ce faire on recueillira durát l'Esté la poussiere des chemins plus frequents, laquelle on meslera auec les fiens des bestes, les ordures & netieures de la maison, boues des rues, balieures du courtil & court, fien de poules & pigeons, fiente de bœufs & de cheuaux, & toutes autres telles ordures: & laissera lon le tout incorporer & meslanger ensemble l'hyuer entier, iusques à ce que ceste matiere arrousee des eaux, & transpercee par les gelees, soit suffisamment meure: ceste meslange espandue penetre mieux iusques au fond de la terre que le fumier, & s'incorpore mieux auec la terre.

Essarter.

Espierrer.

Fumer.

Ce qu'il faut semer aux prez. CHAP. IIII.

Semer les prés Sainct foin. Souppe en vin

POVR donques reformer les endroits chenus & alterez de tó pré, s'ils sont trop desnuez, il les faut en téps de renouueau, semer de bóne semẽce, qui est le Sainct foin, que lon nomme en quelques endroits Souppe en vin, à cause de sa fleur, qui est l'herbe, dont les anciens faisoyent grand compte, & la cultiuoyẽt à part, ainsi que la vesse, & la semoyent en Ianuier, ainsi que veulent Caton & Palladius. La maniere de le semer sera descrite au cinquiesme li-

Caton. Palladius.

ure, traitté des legumes. Aussi est bonne la semence de Florable, que les anciens nommerent Gallion,& du Vesseron,& Aueneray, qui furent nommez Vitiago & Ægilops. Le Poëte Latin l'appelle proprement, Auoine sterile. Encore n'y est mauuaise la petite mauue sauuage,ny le gobelet ou ranuncule, pourueu qu'il n'ayt point la racine bulbeuse,c'est à dire ronde comme vn petit oignon : car elle est caustique & venimeuse pour la beste,mais faut qu'elle soit capillaire. Le satyrion des deux sortes, est bon en d'aucuns endroits où naturellement il croist: Aussi est l'herbe nommee Hyacinthe,dont l'vne est de fleur bleuë,l'autre purpuree,en ce differente du satyriō,qu'elle est plus discoste & separee par les petits boutons,& aussi plus odorante.N'est bon qu'il ayt grande quantité de plantain,s'il n'est bien petit,que lon nomme Arnoglosse.Le Daucus,qui est comme espece de carrote sauuage,principalement celuy qui au milieu de la blanche fleur en vmbelle,porte & remonstre vn grain odorant au froter sur la main,ainsi que l'escarlate,& de pareille couleur. Le panax sauuage(que Dioscoride nomme panais d'Hercules, ou Panax Heraclion) est fort bon, pourueu qu'il ne grandisse trop. Aussi est bonne la germandree, que les Grecs nommerent Petit chesneau,à cause de la forme de la feuille. Bien bonne aussi est la Responce, que les anciens nommerent Petite rauette, à cause de sa racine, qui honore les salades de Caresme, aussi bien que le cresson.Rien n'y vaut le Colchicon,que lon appelle chien taige,ou saffran bastard,à cause de sa fleur,parce que tant la fleur que la racine font mourir les bestes, ainsi que la ſeguë, que lon nomme la mort aux oisons:ny le cydrage, que lon nomme Hydropiper, venimeux auec chaleur,& prouenant autour des eaux crouppies& puātes,comme l'ache de rise, que lon nomme herbe sardonique, pour ce qu'elle fait mourir les bestes & les personnes, comme en riant: la guesde sauuage,nommee Isatis,la barbe de bouc, appellee Tragopogon:aussi la langue de bouc,la toute bōne sauuage & basse croissant, le violier de deux sortes,la centauree mineur, toutes les trois especes de marguerites,que lon nomme Consoulde, & singulieremēt les gobelets,& le treffueil ou treffle,dit pratense de prairie, font bōnes herbes & singulieres aux prez de bon rapport : l'ail,que lon nomme Serpentin,& que lon iugeroit comme vn petit ionc assez long, n'y sert pas mal,non plus que le vray & petit scordion,qui se trouue souuent és prairies de Cheles & ailleurs,mais la quantité grande rend le foin mal odorant,comme bien odorant le rendent le pouliot, l'origan de deux sortes,ou les trois sortes de baume,& le cost:mais la menthe,ny le marrube,qui est camomille sauuage,n'y valēt gueres.La quātité du vesseron fait le foin de grande nourriture pour la beste,la lācelee,l'argentine de deux sortes,la persicaire,à cause qu'elle porte fleur de pescher,la pimprenelle, les trois sortes d'aiguilles de pasteur,q̄ les anciēs nommerent col de gruë, à cause de la façon de ce qu'elles portent au dessus de la tige,dōt l'herbe robert en est vne,font grād biē aux bestes

Florable. Gallion. *Plantain. Daucus.* *Panax. Heraclion. Germandree. Responce.* *Colchicon.* *Ache de rise.* *Grād & petit scordion és prairies de Cheles.*

Herbe à charpentier.

Melisse.

Chardon benist.

Mouron.

& les guarantissent de grauelle, & leur prouoquent l'vrine en abondance. Le mille-feuil, herbe bonne à la coupeure, c'est pourquoy lon la nomme herbe à charpentier, y est bonne, d'odeur assez suaue: mais le chiendent, que lon nomme gramen, destruit le pré, d'autant que la melisse l'amende, & augmente le laict aux vaches, ainsi que le cytisus fait aux cheures, & aussi la verueine & le seneçon, herbe de bõne nourriture pour les connins. Garde que les chardons ne s'engendrent en ton pré, si ce n'est le chardõ benist, qui porte la fleur iaune: & le chardonnet principalement aux bordures, s'il a la feuille de branche vrsine, que lon nomme Acanthus, mais plus petite, & tachee comme de gouttes de laict, c'est pourquoy on le nomme chardon de la vierge Marie: le mouron rouge & bleu, à cause de leurs fleurs, mesmes les blancs y seruent autant que la mercuire ou mercuriale masle & femelle, toutesfois que ce sont plus herbes de vignes & de chemins, ainsi que le lizet & la maurelle: la linaire, qui differe de l'esule ou reueillematin, en ce qu'elle n'a point de laict: & croist haute ainsi que le lin, sinõ qu'elle a la fleur iaune, est bonne: mais le resueille-matin n'y vaut rien non plus que le mille-pertuis. Ces deux sont trop chaudes & malfaisantes: le melilot petit & grand, le mirrhis, qui porte feuille de fenoil, & plusieurs fleurs blanches separees, est de grande vertu & a l'odeur de myrrhe: bref, la carrote & le cheruïs seruent grandement à la nourriture & bonté du foin. Somme, le pré bien entretenu & conserué rapporte tousiours le double, cõtre le mal gouuerné & mesnagé.

Qu'il faut hercer, arrouser, & tenir fermez les prez.

CHAP. V.

OVTRE la semence des bonnes herbes, qui est fort requise aux prez, encore y a il d'autres façons necessaires à la bonté du foin: car il les faut hercer, rasteler incontinent apres qu'ils seront semez, pour quasser les mottes en poudre, à fin que les faucheurs ne trouuent chose qui puisse nuire à leurs faux. Si la terre du pré est aride & seiche, sera vn grand bien conduire tout durant l'hyuer, pour le moins quelque ruisseau dans le pré pour l'arrouser, & luy apporter quelque humidité, qui est la vraye nourriture du foin, ce qu'on doit faire sur tout, lors que les feuilles tombent des arbres durant les mois de Nouembre, Decembre, Ianuier & Feurier: puis quand la terre sera abbreuuee, fermer le passage à l'eau coulante du ruisseau. Vray est que si le pré est en pente de quelque colline, ou terre haute, ne sera besoing de l'arrouser, car la premiere pluye venãt, descendra en bas, & apportera au pré suffisant arrousemẽt, auecques bonté & suc du fumier que tu auras mis és lieux hauts. Ne sera aussi besoin d'arrouser beaucoup le champ où il y aura grande quantité de treffle: car le treffle mourroit tout soudain. Encores ne faut il faire courir l'eau sur les prez qui sont vieux, durãt les grandes & excessiues froidures

froidures,si ce n'est qu'elles eussent à continuer longuement: d'autant que l'eau defaillant,ceste terre ainsi recuitte & abbreuuee souffriroit grandement par la vehemence des gelees & glaçons.S'il y a vn marais ou eau dormante en quelque partie de ton pré,il la faudra escouler & mettre hors par conduits & tranchees: car sans doute l'abondance d'eau y nuit autant que la faute & penurie ou disette.Ne faudra laisser entrer les pourceaux aux prez, par ce qu'ils fouillent tousiours du groin, & enleuent grosses mottes de terre: ny semblablement gros bestail, sinon quand la terre est fort seiche, parce que la corne des pieds entre en terre & froisse les herbes,ou en couppe les racines,dont elles ne peuuent plus ietter ne se multiplier.

Faucher, refaucher les prez, amasser le foin, & renouueller les prairies, & reduire les prairies steriles au labourage.
CHAP. VI.

LE foin doit estre fauché en la nouuelle Lune,iamais au declin,lors qu'il est encores vn peu tendre, & non encores trop meur: car on en cueille d'auantage, & est plus friand & plaisant à manger au bestail, plus sauoureux pour engraisser les bestes, & pour rendre les vaches plus abondantes en laict,mesmement que le pré est plus prest à foisonner du regaing: car s'il estoit fauché trop meur, il auroit perdu tout son suc & sa substance,& ne seruiroit plus qu'à faire lictiere: & s'il estoit serré trop verd, il se pourriroit au fenil ou grenier. Estant fauché sera seiché en temps beau & serain,deux ou trois iours auant que le serrer: & ce pendant si quelques pluyes suruiennent ne sera serré auant qu'estre encore vne fois seiché. Et quand il sera sec de toutes parts,le mettras en meulons: puis le botelleras pour l'vsage de ton bestail. Vray est que celuy que lon veut garder pour la nourriture des cheuaux & bœufs doit estre fort seiché: car ainsi apresté leur donnera plus de force,& empeschera qu'ils ayent des tranchees: mais celuy qui doit seruir pour les vaches & brebis, ne faut qu'il soit gueres sec, d'autant qu'elles le mangeront mieux, & en seront plus abondantes en laict Et au cas que lon ne peust si tost serrer le foin ou le mettre en botteaux, il faudra faire vn meulon haut & pointu, à fin que le foin se defende mieux de la pluye: & encores qu'il ne suruienne pluye, il sera bon faire ces meulons, ou meulots, à fin que toute l'humeur qui est au foin, si aucune y en a, se puisse essuyer & euacuer. Et pourtant les laboureurs bien aduisez, combien qu'il soit desia apporté au logis & mis à couuert, ne le serrent iamais en greniers,ou fenil, qu'il n'ayt esté quelque temps en meulots,pour s'eschauffer & suer là, & quasi se recuire ensemble, & puis se refroidir. Estant serré au grenier ou en son fenil, le faut couurir tresbien de paille bien essuyee & seiche, de la hauteur d'vne brasse, tant pour le conseruer de chaleur, & garder de la puanteur des estables, d'au-

tant que la paille attire à soy toutes ces imperfections. Au surplus, encore que tes prez soyent fauchez, tu ne dois ce neantmoins sur la my Septembre laisser à les faucher de rechef, tant à raison du regaing venu depuis que tu les auras fauchez, que pour l'herbage qui sera eschappé à ta faux en les fauchant.

Si par la cueillette de ton foin tu apperçois que tes prez deuiennent steriles, soit par ta negligence, que tu n'as pas esté assez soigneux de les bien cultiuer, ou par vieillesse, d'autant que la terre se lasse quelquesfois pour les renouueller vse de semblable moyen qu'il faut à faire nouuelles prairies, qu'auons declaré cy deuant au second chapitre de ce liure : ou bien si tu vois que tu perdrois tes peines à renouueller tes prairies steriles, delibere de les reduire en labourage, principalement celles qui sont seiches, arides, & lesquelles produisent fort peu d'herbes, qui sont bien encroustees, & enracinees d'herbes plus tost malignes que proffitables. Pour ce faire, couppe en Auril le dessus & crouste du pré auec petites besches en mottes longues d'vne brassee & demie, larges de moitié, & espaisses de deux doigts : laisse seicher au Soleil ces mottes l'espace de huict ou dix iours: estans cuittes par la chaleur du Soleil, adiance les l'vne sur l'autre, & pres l'vne de l'autre, en façon de fourneau : puis mets y le feu auec force paille: estant bruslees, laisse les refroidir six ou sept iours, espand les cendres d'icelles par tout le champ egallement : attens quelque bonne pluye en May pour vnir & incorporer ceste terre cendreuse : ce faict, laboure la en Iuin, & incontinent apres seme y du millet, puis du segle, en fin du metail & froument.

L'Ozeraye. CHAP. VII.



TRois choses diligemment entretenues & augmentees par l'assiduité du laboureur, l'enrichissent sans grād trauail: les prez, l'ozeraye, & la saulsaye: lesquelles par le moyen de l'eau, qui selon les veines subterranees, discourent legerement és lieux gras & amandez de la descente des collines arrousees des fleuues espars à l'entour, croissent naturellement chacun an, & rendent grand proffit à leur maistre, pour la nourriture de son bestail, façon de cercles à tonneaux, & liaison d'iceux, & encore pour le chauffage & aisance des perches & marrin, pour les treilles & hayes d'appuy, & eschallats aux vignes. Nous parlerons donc premierement de la façon & culture de l'ozeraye, puis de la saulsaye, que voulons & entendōs n'estre ailleurs posees qu'aux prairies, & bien fort esloignees des terres labourables: d'autant que leur ombrage est si nuisible aux fromēts, lins, legumes, & autres grains, que iamais ne viennent beaux és lieux où s'estend cest ombrage : au contraire les prairies en reçoyuēt grand proffit : tant à raison que l'herbe deuient plus belle & gaillarde à

l'ombre, que où elle n'est point ombragee, qu'aussi les feuilles de l'ozier, saule, aulne, & autres tels arbres tombans dessus les prez, & s'y pourrissants, les rendent plus gras, abondans & fertils. L'ozier donc, que les anciens nommoyent Saule amerine, ou viminale, c'est à dire, propre à lier, ne demande approcher si pres de l'eau, mais veut estre au declin de la valee, & veut l'ozeraye finir au bord de la saulsaye: l'ozeraye doit estre picquee à la ligne, en petits fossez entre deux lignes, & faut separer vn brin de l'autre enuiron cinq pieds & demy, pour luy donner son espattement & estendue. Elle ne veut l'ombre d'aucuns arbres, & aime fort le Soleil de midy. Le franc ozier vermeil, est de pl9 difficile culture, & craint les gelees & guillees de Mars, & l'eau trop froide: le blanc & le verd, qui ne se ployent ny se refendent si bien, sont de plus dure nature, & montent plus haut. Sera bon picquer plus du franc que d'autre, & tousiours euiter l'ombre, & qu'il n'ayt que bié peu l'eau au pied, la plus part de la saison: parquoy luy faut faire rayõs par voye pour garder & entretenir l'eau: Il le faut labourer deux fois l'an pour le faire bié venir, à sçauoir à la my-May, & vers la fin de Nouëbre incôtinét apres qu'il est cueilli, qui est aussi le téps de le planter. *Franc ozier.*

On luy fait plaisir de remuer la terre auec la besche, & luy renuerser les mottes vers le pied quinze iours apres la sainct Michel, qui est le temps de la cueillir & botteler. Il faut tenir les bottes grosses d'vne embrassee fraischement, ou en cellier, ou en caue, & si la saison est seiche, par fois les arrouser par tour. Aucuns les effueillent en cueillant pour faire bonnes cendres: autres leur laissent tomber les feuilles d'elles mesmes, puis les recueillent pour le mesnage, & en hyuer auptes du feu donner le passetemps aux valets de le refendre pour les vanniers. Quelques vns ne couppent de l'ozeraye que les brins d'alentour, & laissent le maistre brin en son entier iusques à cinq ou six ans, qu'il faut renouueler & repicquer: car c'est la duree de la plante: autrement le reste du temps la plante se seiche, & le brin endurcit.

La Saulsaye. CHAP. VIII.

LA Saulsaye demande pareille culture que l'Ozeraye, par ce que le saulx differe seulemene d'vsage, ou de grandeur, & de forme d'escorce, d'auec l'ozier: car le saulx est pour les perches, l'ozier (comme il a esté dit) pour liaison de la vigne & des tonneaux. Le saulx est gros & plus haut esleué, l'ozier plus menu & plus bas: le saulx a l'escorce de couleur de pourpre obscur, l'ozier de couleur blonde iaune. Quoy que ce soit, le saulx demande lieux aquatiques, & est plãté de cime taillee, ou bien de perches: les perches sont prinses au dessus, de bône grosseur, mais toutesfois nô pl9 grosses que le bras, & doyuent estre plantees & fichees en terre tant auant qu'elles touchent la terre ferme: la taille de la cime peut estre lôgue de pied & demy, & mise en terre, en la courant vn petit. Ce que tu planteras

doit estre couppé tout sec de l'arbre: car s'il est couppé estant mouillé il ne proffitera: parquoy à la couppe du saux faut euiter iour pluuieux. Le temps meilleur de planter les saulx est en Feurier au commencement, ou à la fin de Ianuier que les grandes froidures sont rompues, qui endommagent souuent le plant de nouueau planté, vray est que dés le commencement de Nouembre, il pourra aussi estre planté & cueilli. Les plantes seront distantes l'vne de l'autre de six pieds en six pieds en eschiquier, & soigneusement cultiuees, principalement les trois premieres annees, comme les nouuelles vignes.

Plus ample traicté trouueras de la saulsaye au sixiesme liure.

L'eau distillee de saule est bonne à boire pour arrester toute sorte de flux de sang: la decoction de ses feuilles, ou vne lexiue faicte des cendres de son bois beuë, fait mourir les sangsuës qui adherent au gosier.

L'Ormaye. CHAP. IX.

Vigne mariee à l'Orme.

LES anciens faisoyent grãd cas de l'ormeau, à raison des vignes, parce qu'ils marioyent les vignes à l'orme, cõme mesme ce iourd'huy lon fait encor en Italie: maintenant l'orme est appliqué à autre vsage necessaire à la Maison Rustique: aussi auons nous commandé au pere de famille, qu'il fist planter vne ormaye au bout de son iardin fruictier, tant pour le fagotage, que pour les rouës & essieux des charrettes & charruës, mesmes pour le chauffage & autre aisance, outre le plaisir que l'ormaye apporte le long de l'Esté. Pour planter donc ton ormaye, esli vne piece de terre grasse & moyennement humide (combien que cest arbre vient en toutes sortes de terroirs) laquelle tu houëras ou bescheras, puis quasseras diligemment les mottes, & reduiras toute la terre en poudre, & au nouueau temps la herceras & applaniras: puis y semeras bien dru & espois de la graine d'ormes, qui sera desia vn peu rouge, & aura esté long temps au Soleil, toutesfois qu'elle ayt encore de la substance & humidité naturelle: & la semeras de sorte que la terre en soit toute couuerte: apres iette par dessus de la terre fort menue bien deux doigts de haut, & l'arrouse vn petit, puis couure la place de feurre ou rameaux & branches rompues, à fin que ce qui sortira de terre, ne soit mangé des oiseaux. Et quand les scions commenceront à se monstrer, oste ces feurres & rameaux, & arrache les mauuaises herbes bien soingneusement auec les mains, de sorte que les petites racines des ormes, qui encores sont tendres, ne soyent arrachees. Faudra que les sentes & quarreaux soyent si bien ordonnez, que celuy qui arrachera les herbes, puisse facilement toucher de la main au milieu du ranc. Car s'ils estoyent trop larges, il faudroit en arrachant les herbes, fouler la terre auec les pieds, dont les iettons en pourroyẽt auoir dommage. Puis quand les drageons auront trois pieds de long,

les oster de leur pepiniere & planter en autre terre, puis les transplanter. Lon peut aussi planter l'ormaye par petits drageons ou branchettes tirees des grands ormeaux, & ce beaucoup mieux en Autõne qu'au nouueau temps: puis trois ans passez, la faut transplanter depuis l'Automne, que la terre commence à estre moite, iusques au nouueau temps, & quand la racine peut estre tiree sans laisser son escorce: tu pourras planter les ormes de quarante en quarante pieds, & ne les toucher aucunement de deux ans apres: lesquels passez faudra fouïr la terre tout autour du tronc, & eslaguer ou esmonder auec la sarpe de deux en deux ans. De l'Ormaye nous ne ferons plus longue description, mais te renuoyerons au sixiéme liure, où tu trouueras en particulier assez amplement declairé comment il faut planter cest arbre, & en quel terroir principalement il vient.

L'Aulnaye. CHAP. X.

L'AVLNAYE n'est moins proffitable à la maison Rustique que l'Ormaye, d'autant que le bois d'aulne sert beaucoup à faire instruments de labour, comme eschelles, ridelles de charrettes & chariots, perches, manches d'outils, rasteliers & autres telles choses. Pour appuyer les fondements des edifices qui sont bastis és fleuues, paluds & estangs, d'autant qu'il ne pourrist iamais dans l'eau, dure quasi immortellement, & supporte des masses estranges.

L'aulnaye donc sera plantee pres d'vn ruisseau, en quelques prairies fort moites & aquatiques: car l'aulne de sa nature sur tous autres arbres demande l'eau, & veut que la pluspart de ses racines soyent dedans & plus bas que l'eau, autrement il ne prendra accroissement. L'Aulne n'est semé, d'autãt qu'il est sterile, & ne porte fleurs ny fruicts: on le peut planter en deux manieres, ou de branches prinses de gros aulnes, ou de racines viues, qui sont tirees des lieux humides auec leur terre, lesquelles faut remettre en autre terre pareillement humide, & que pour le moins la moitié de ses racines viues soit plus bas que l'eau, & par dessus couuerte d'vn doigt de terre: & ce pendant auant que les planter, faudra coupper les branches à vn doigt de la racine, laquelle reiettera puis apres plusieurs tiges. Cest arbre est aisé à reprendre en lieux humides, d'autant qu'il a grande moëlle, & iette beaucoup de bois en peu de temps. Tu pourras bien faire ton aulnaye en quelque lieu haut: mais non sans grande peine & à peu de proffit, parce qu'il seroit besoing d'vn continuel arrousement. Vaut donc mieux que ton aulnaye soit en quelque lieu aquatique, comme auons dit, pour en auoir plaisir & proffit, De l'Aulne, voyez plus amplement au sixiesme liure. Ses feuilles recentes esteignent les inflammations: supposees sous la plante nue des pieds, délassent fort ceux qui sont lassez d'auoir beaucoup cheminé: pleines & tou-

tes moites de la roseo du matin, espandues en Esté parmi la chambre font mourir les puces. Son escorce sert à faire encre, & à teindre en noir les cuirs.

L'ESTANG, LA MARE, ET LA FOSSE A POISSON.

La maniere de faire viuiers & estangs. CHAP. I.

LE poinct premier & principal d'vne Maison Rustique, est n'auoir faute d'aucune chose, tant pour la prouision du seigneur, que pour le proffit qui en peut venir. Le bon mesnager donc ne fera peu de cas des poissons, veu que d'iceux il peut tirer & nourriture, & grand reuenu, ains doit auoir quelque lieu de reserue pres sa maison, pour bastir estangs ou viuiers, à fin qu'au besoin il y puisse trouuer viande pour soy & sa famille, aussi preste qu'en vn garde-manger ou cuisine, outre la vente que tous les ans il pourra faire de ses poissons. *Assiette des estangs.* Donc pour asseoir ses estangs ou viuiers, choisira ioingnant sa prairie quelque lieu maigre, & duquel il n'aura peu tirer aucun reuenu, qui soit ce neantmoins en terre ferme, sablõneuse, ou areneuse, car tels lieux nourrissent fort bien le poisson : encor que le limonneux & fangeux soit propre pour la tanche, la bourbette, le testu, l'anguille & autres tels poissons glaireux: mais qui sera curieux de sa santé ne peuplera ses estangs ou viuiers de tel poisson. L'estang sera merueilleusement bien assis, s'il est continuellement rafraischi par l'eau de quelque fontaine, ou ruisseau ou petite riuiere courante dedans, qui chasse dehors la premiere eau qui y estoit, & ne la laisse demeurer long temps dedans son clos : & pour ce regard s'il est possible que l'estang ayt yssue d'eau par quelque part : car par ce moyen l'eau se renouuelle & rafraischit plus facilement, & le poisson s'y esgaye & y proffite à veuë d'œil: au contraire, l'eau accroupie & corrompue luy donne mauuaise nourriture, & rend sa pulpe de mauuais goust & mal plaisant au manger. Il ne faut oublier ce pendant à mettre des grilles d'airain ou de fer bien serrees, & à petits trous, és conduits par lesquels l'eau entrera & s'escoulera, pour empescher le poisson de sortir. Sera bon que l'estang soit fort large & grand, à fin que les poissons qui y seront enclos, s'y esgayent à leur aise, & ne se sentent aucunement estre enfermez: sera bon aussi en ces estangs faire quelques recoings, comme petits pertuis & logettes dans vne muraille, à fin qu'il y ayt lieu pour cacher & retirer le poisson durant les grandes chaleurs d'Esté: pourueu toutesfois que l'eau qui y sera entree en puisse facilement sortir.

Quel est le gibbier de l'estang. CHAP. XII.

Ce qui recommande beaucoup vn heritage, c'est d'auoir aux champs le gibbier, & le poisson. Quant au gibbier, il est partie au bois & à la garenne, de laquelle nous parlerons en son lieu: partie aux terres labourables, & de iascheres, comme le lieure grand & petit, la perdrix, la caille, & l'aloüette: partie dans le bois, comme le cerf, la biche, le daim, & le sanglier: & quant aux oiseaux, le ramier, le biset, la tourterelle, la gelinotte, le pluuier, & autres. Or pour retourner à nostre estang: son gibbier (principalement d'oiseaux) est le cygne, le heron, la beccasse, & la beccassine, le canard, sarcelle, & hallebran, l'oye sauuage, & le butor. Encore y a il, quant aux bestes que les anciens nommerent de double vie, c'est à dire qui viuent aussi bien dans les eaux que dehors, la loutre, le castor (qui veritablement a la queuë chargee d'escailles, ainsi que le poisson) bieure, & le loir, ausquels nous adiousterons la tortuë, delices des Princes & grands Seigneurs: combien que la plus singuliere, & de plus grande saueur & requeste soit celle que lon nomme Nemorale, & qui fait son terrier dans les bois, richesse des païs de Prouence & Languedoc.

Gibbier de l'estang.

Bestes de double vie.

Tortue.

De quels poissons on doit peupler les estangs, mares & fosses à poisson.
CHAP. XIII.

POVR peupler tes estangs & viuiers, est besoin que tu regardes soingneusement la nature du lieu auquel tu les as faits: car en tous lieux ne se nourrissent indifferemment tous poissons: les lieux pierreux & de rochers, nourrissent bien les poissons de leur nom, que nous appellons saxatiles, comme truittes, perches, loches, gardons, vandoises, goujons. Es lieux limonneux & fangeux viuent & se gardent fort bien la tanche, la bourbette, le testu, l'anguille. Les lieux sablonneux ou areneux, ne nourrissent pas mal le saumon, le brochet, le barbeau. Parquoy, à fin que parlions en general: Pour le regard du poisson de l'estang, mares ou fosses (choses communes aux Beaucerons, qui n'ont telle abondance d'eau que le Solongnois, Percheron, Tourangeois, Angeuin ou Manceau) les plus cōmuns, & qui mieux le peuplent, sont la carpe & le barbeau: Vray est que le brochet en est de bon manger, si principalement est en eau viue, & au trauers de laquelle coure quelque fleuue, comme en l'estang de Nau ou Noué, & à celuy de Gouuieux, deux des plus grands & naturels estangs de nostre France, & qui iamais ne tarissent: mais il y a ce danger, que c'est vn tyran entre les poissons d'eau douce, & qui māge & deuore le menu, tellement qu'à la pesche on ne reiette dans l'estāg pas vn de ses petits, ainsi que lon fait des autres. Le menu poisson que

Carpe.
Barbeau.
Brochet.
Estangs renommez.
Estangs de Noue & de Gouuieux.
Brochet tyran d'eau douce.
Poisson blāc.

lon appelle blanc, sont la perche, vandoise, munier, cheuesne, goujon, loche, menuise & veron, combien que les premiers soyent de delices & requestes pour les malades & gens delicats : mais le plus royal & delicieux est la truitte, qui iamais ne se trouue qu'en eau courante, ou aux grandes fontaines. La saulmonniere est de grande delice, aussi a elle la chair plus ferme & rouge, ainsi que le saulmon, dont aussi elle porte le nom. La tanche, la bourbette, & le testu sont des plus vils & limonneux, ainsi que l'anguille, qui toutesfois est singuliere és grands estangs, & recommandee en celuy de Nouë & aux moulins de Gouuieux: tesmoing les anguillieres que les Princes y ont faict faire, dont celle de Nouë me semble de fort grande estime, autát que la chaussee: mais aucuns desdaignent l'anguille pour la fadeur de sa chair, & aussi que l'on dit qu'elle fraye auec le serpent ou la couleuure, quoy qu'en soit, ie la trouue aussi bonne en eau fort courante, que la lamproye & lamproyon, poisson venimeux en la mer, & quand il est desgorgé, & entré dans les grands fleuues, comme le Loire, est d'assez ferme nourriture, sinon qu'il est visqueux, & de dure digestion, quelque bien appareillé qu'il soit.

Truitte. Saulmonniere. Tanche. Anguille. Anguillieres. Lamproye, poisson venimeux en la mer.

Les excrements de l'estang, dont lon mange en guise de poisson, sont la reine ou grenouille, & l'escreuisse, desquels le premier prins en sa saison, quand il n'est plus en fray, & bien appareillé, donne goust de quelque petit poullet: l'autre charge plus l'estomach qu'il ne nourrit: toutesfois c'est au laboureur & fermier, comme vne manne pour sa famille, qui aux iours des petites festes se donne plaisir à les prendre à la longue arbalestre, & au manequin, comme aussi le petit poisson à la sauue, & la treule, & à la ligne: car le feu, la tonnelle, & l'appast sont defendus de tout droit. Il n'est sur tout que la rets & l'ameçon.

Excrements de l'estang. Reine, ou grenouille. Sortes de pescher defendues.

Qu'il faut curer les estangs, & auoir soing de la leuee. CHAP. XIIII.

OR si tu veux auoir proffit de ton estang ou de ta fosse, tu dois prendre soing la mettre à sec de six en six ans, pour le moins de la curer de trois en trois ans, oster les roseaux, ioncs & larges feuilles, que lon appelle nymphee, & fleurs d'eau : car cela empesche le poisson à s'esgayer, & le rend limonneux & de mauuais goust: faut aussi chasser aux rats d'eau, ou les prédre auec l'engin: & au loutre, & au bieure, qui destruisét fort vn estág: ces deux tyrans se trouuent plus en Lorraine, qu'en la nostre vraye & naturelle France. Encor faut-il que tu ayes soing que lon ne tire pas souuent au gibbier qui se trouuera sur l'eau, auec l'harquebuze de chasse: car cela estonne le poisson, & le fait mourir bien souuent. Il y a aussi d'autres moyés pour les prendre: & n'est si dangereuse l'arbalestre, soit à traict ou à boulet. Vray est que l'arc à ialet est le plus singulier, & fait bié au-

Chasser aux rats d'eau. Ne tirer au gibbier sur l'estang. L'arquebuze fait mourir le poisson.

tant de meurtre que le turquois, quand il eſt tiré de bonne grace & ſeure viſee.

Le plus grand frais de l'eſtang eſt, l'entretien de la leuee des deux coſtez,& de la chauſſee auec ſa bonde,eſcluſe,& foſſe de contr'eſtang, pour receuoir l'eau durant la peſche, & auſſi le curer du limon & mauuaiſes herbes d'iceluy, qui ſont cauſe,quand l'eau n'en eſt ſi fort viue, de le faire atterrer : & ores que viue ſeroit,d'en faire tarir les ſources, & prendre ailleurs la conduite de leur eau:parquoy les meilleurs meſnagers ſeront touſiours garnis de fer, pour reparer les grilles, & de cailloux & pierres fort dures, pour l'entretien de la leuee. *Leuees de l'eſtang.*

Quant à la mare & la foſſe à poiſſons, doyuent eſtre ſouuent curees, repeuplees de nouueau, & rafraichies de menuë denree : car de touſiours prendre & rien n'y mettre, cela fait le monceau decroiſtre. Auſſi eſt le bon meſtayer ſoingneux & diligent en la peſche de touſiours reietter le menu dans l'eau,& ne le naurer aucunement,ſ'il peut: vray eſt que pour meilleur meſnage,il picque à l'entour de ſa foſſe ou de ſa mare, force planteaux de ſaulx:aucuns y mettent l'aulne & l'ormeau, pour le chauffage de la maignee:autres le tremble & le peuple, ſelon la diſpoſition de la terre. *Mare & foſſe à poiſſon.*

De la nourriture des poiſſons d'eſtang, mare & foſſe à poiſſon.

CHAP. XV.

IL eſt tout certain que les poiſſons qui habitent en la mer, ou aux fleuues & riuieres courantes,ont plus grande commodité de mangeaille, que ceux qui ſont enfermez aux eſtangs,mares, foſſes & viuiers:car ceux qui ont liberté en pleine mer,& fleuues,trouuent touſiours quelque appaſt que leur apporte l'eau courante, outre la diuerſité des petits poiſſons, qui ſont nourriture des grands : mais les autres detenus & enſerrez en vn gardoir,ne peuuent conqueſter aucune paſture. Sera donc beſoing quelquesfois de leur ietter toutes ſortes de menus poiſſons,boyaux & entrailles des grands, figues tendres decouppees, noix caſſees, cormes molles bouillies, formage frais, lopins de pain bis, quelques fruicts hachez menu, toute ſorte de poiſſons ſalez, & autre ſemblable viande : car ſi le poiſſon n'eſt nourry & engraiſſé de la paſture que le pere de famille ou le fermier luy fera donner,quand on le portera à la halle ou marché à poiſſon (car i'entens que le bon meſnager face proffit de tout) ſa maigreur denotera aſſez qu'il n'aura pas eſté pris en pleine mer ou riuiere en ſa liberté, mais en vn gardoir, qui luy oſte & rabat beaucoup de ſon prix.

Sera bon quelquesfois d'eſpandre ſur l'eau des eſtangs & piſcines, feuilles recentes de perſil:car telles feuilles reſiouïſſent & recreent les poiſſons malades.


A pesche des poissons est diuerse selon les riuieres & lieux aquatiques où ils habitent, pareillement selon la diuersité des poissons: car autrement la pesche se fait à la mer, autrement aux eaux douces: autrement les grands poissons, autrement l'anguille, autrement le brochet, autrement la carpe est peschee. Or parce que telle varieté de pesche seroit fort difficile & longue à descrire, nous laisserons ceste congnoissance à ceux qui font estat de vendre & acheter poissons: dirons seulement pour la commodité du pere de famille, que les manieres plus principales à prendre poissons, sont au manequin, à la treule, à la ligne, au rets, & à l'ameçon. Les rets apportent plus grande quantité de poisson, mais ils sont de grand entretien: La treule en cas pareil: La ligne & l'ameçon sont plus ingenieux, mais moins fructueux.

Temps pour pescher. Le temps commode de pescher, en Automne, est apres le Soleil couché, principalement entre chien & loup, comme on dit: car lors les poissons dormaillent, & peuuent estre prins reposants aux torches allumees & flambantes: En hyuer, le temps propre à pescher est enuiron le midy. En printemps tout le long du iour, & principalement auant Soleil leué: lequel Printemps est le plus commode de tous pour la pesche, d'autant que lors l'eau estant tiede, & le poisson incité à generation, accourt du profond à la superficie de l'eau, & vient le plus souuent au bord: le temps plus incommode de tous est l'Esté, principalement durant les iours caniculaires, desquels l'ardeur fait moucir le poisson, & est contraint se retirer au profond de l'eau: ains la pesche en Esté se doit faire tousiours de nuict. Lon doit auoir esgard au vent qui souffle, quand on pesche; si que quand le vent de Bise souffle lon tourne ses rets contre le vent de midy, autrement dit marin, où de pluye, & au contraire, le vent de Midy, soufflant, contre la Bize: pareillement quand le vent de Zephyre souffle, les rets doyuent estre tournez contre le vent Eurus, & au contraire: sur tout la pesche se doit faire en temps tranquille & hors de tempeste.

Assembler poissons en vn lieu. Pour assembler poissons en vn lieu, prenez pouliot, sarriette, origan, marjolaine, le poids de trois escus de chacun: escorce d'encens & myrrhe vne once de chacun: griottes seiches destrempees en bon vin, demie liure: foye de pourceau rosty, graisse de cheure, aulx, de chacun vne liure: pilez chacun à part, & puis y adioustez sablon delié, & vne heure ou deux auant appaterez le poisson de ceste mixtion, & auec les rets enuironnerez le lieu où sera le poisson.

Prēdre toute sorte de poissons. Pour prendre toute sorte de poissons, prenez graisse de brebis, sesame bruslé, aulx, origan, thym marjolaine seiche, de chacun assez competemment, & les pilez auec mie de pain & vin, donnez de ceste messange au poisson. Ou bien, prenez griotte seiche, & la broyez, & en fai

tes pillules pour donner aux poissons. Ou bien faites vn appast auec chaux, vin, formage vieil, & sein de bellier que ietterez dans l'eau, vous verrez les poissons incontinent accourir dessus l'eau. Les pescheurs pour prendre à la ligne petits poissons, accrochent à l'ameçon des petits vers de terre, desquels les poissons sont fort friands. Autrement, prenez cocque de leuant, cumin, vieil formage, farine de froment, pestrissez le tout ensemble auec vin, formez petites pillules aussi grosses que pois, iettez les dedans la riuiere lors que l'eau sera tranquile, tous les poissons qui gousteront de ceste confection, comme enyurez & stupides accourront au riuage de l'eau, ainsi pourront estre pris auec la main: ou bien faites vne confection auec racine d'aristoloche ronde contuse, ou pain de pourceau & chaulx, iettez sur l'eau quelque portion de ceste confection, les poissons y accourront incontinent, & en ayant gousté mourront soudainement.

Pour prendre petits poissons: Prenez chair d'escargot sans la queuë, & de cela faites amorceure, & n'en mettez pas plus que d'vn escargot à la fois: ou bien prenez chair & sang de veau bien broyee, mettez la en vn vaisseau, & la laissez ainsi par l'espace de dix iours, puis en vsez pour amorce. Autrement, prenez griotte seiche, & la broyez, & en faites pillules, lesquelles baillerez aux poissons. *Prendre petits poissons.*

Pour amorcer tortues: Prenez sel ammoniac, vne once: oignon le poids d'vn escu: graisse de veau, le poids de six escus: faites pillules en forme de febues, & les baillez aux tortues & d'elles mesmes viendront à l'odeur, & se prendront. *Amorcer tortues.*

Pour les seiches: Prenez lie de fort vin, & la meslez auec huile, & en iettez au lieu où vous congnoistrez que la seiche aura laissé son encre noir, & elle viendra au lieu où l'huile sera: & ainsi vous la pourrez prendre. Ou bien, prenez sel ammoniac deux onces, beurre de cheure vne once: pilez tout, & en faites petits pains mols: & de cela frottez en quelque graine ou petits linges qui ne soyent point frangez: car ainsi les seiches paistront à l'entour, & n'en bougeront, & incontinent les prendrez. *Prendre seiches.*

Pour prendre loches: Prenez son de froument, deux liures: lentilles entieres demie liure: meslez le tout ensemble, & les broyez auec saumeure en suffisante quantité: puis adioustez demie liure de sesame, & de celà vous en faut departir & ietter deçà & delà: car aussi tost que vous l'aurez ietté, tout le petit poisson y accourra: & d'auantage, ils s'assembleront en vn lieu, encores qu'ils soyent six cens pas loing. Ou bien prenez sang de bœuf, de cheure, de brebis & de pourceau, & la fiente qui est aux petits boyaux d'iceluy, thym, origan, pouliot, sarriette, marjolaine, ail & lie de bon vin, autant d'vn comme d'autre, graisse ou moëlle desdits animaux tant que vous verrez qu'il y en aura assez: pilez chacun à part: puis les meslez ensemble, & en formez pillules, que ietterez au lieu où voudrez assembler les poissons vne heure au parauant, puis y iettez les filez. Autrement, prenez sang de cheure *Pescher loches.*

noire, lie de bon vin, farine d'orge, autant d'vn comme d'autre, broyez le tout auec vn poulmon de cheure decouppé bien menu, faites en pillules pour en vser à la façon dessusdite. Autrement, prenez aulx demie liure, sesame bruslé autant, poulior, origan, thym, marjolaine, sarriette, staphisagre sauuage, de chacun quatre onces, farine d'orge vne liure, de la fermentee autant: escorce d'encens, deux onces: meslez le tout ensemble auec son, & en donnez aux poissons.

Pescher perches.

Pour prendre perches: la perche ne se prend facilement aux rets, ny à la nasse, mais plustost auec amorceure propre, encore en eau troublee: parquoy faudra faire amorceure auec foye de cheure, & en amorcer l'ameçon: ou bien prenez papillons iaunes qui volent, formage de cheure, de chacun demie once, opopanacis le poids de deux escus, sang de pourceau demie once. de galbanum autant: pilez bien le tout, & meslez ensemble, & versez par dessus de gros vin pur, & en faites petits pains, comme si vouliez faire parfums, & les seichez à l'ombre.

Prendre saulmons.

Pour prendre Saulmons tant de riuiere que de mer: Prenez testicules de coc vne once, noyaux de pommes de pin bruslez deux onces: pilez le tout ensemble iusques à ce qu'il soit redigé en forme de farine. Autrement, prenez graine de rhuë sauuage & graisse de veau, de chacun vne once, sesame deux onces, pilez le tout, & en faites petits pains, desquels vserez.

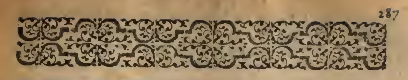
Prendre truittes.

Les Truittes, qui sont vne espece de Saulmon, se prennent auec la main estant retirees dedans leur cauerne, ou auec les rets ou nasses, quelquesfois à la lumiere de chandelle.

Goujon. *Carpe.*

Le Goujon est pris à l'ameçon ou truile: La carpe est peschee auec la ret, l'ameçon & nasse: mais bien souuent trompe la ret enfonçant sa teste dans le limon ou bourbier auquel elle se plaist.

Fin du quatriesme liure.



CINQVIESME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

LES TERRES LABOVRABLES.

L'ARPANTAGE ET MESVRAGE *des terres, de quelque sorte & forme qu'elles soyent.*

Les mesures communes pour arpenter.

CHAPITRE I.

ENCORES que l'art de mesurer & arpenter les terres, appartienne plus aux Geometres qu'aux laboureurs: mesme, que comme les maistres maçons & architectes, qui doyuent sçauoir les mesures & dimensions, ne daignent iamais mesurer les bastiments qu'ils ont faits & ordonnez, mais laissent cest œuure à ceux qui font profession de mesurer: aussi semble que ce ne soit l'office d'vn laboureur d'arpenter ses terres, plustost de ceux qui exercent tel mestier: Toutesfois, ne voulant que le maistre de nostre maison champestre ignore chose aucune de ce qui luy peut seruir pour l'enrichissement de son mesnage, i'ay trouué bien raisonnable, auant que de passer outre au discours proposé, du labeur des terres à grain, & legumes, d'expliquer familierement quelques reigles d'arpenter, communes en nostre France, desquelles le fermier pour sa commodité, & en cas de necessité, se poutra ayder.

Les mesures en France appellees mesure de Roy.

Donc pour entrer en propos, toutes terres, soyent prez, vignes, bois, isles d'eaux, courts, iardins, terres à grains, places, champs, & autres tels lieux sont arpentees, & mesurees en France par pied, toise, & perche. Le pied par toute la France contient reiglément douze poulces: le poulce contient douze lignes, & doit egaler en longeur douze grains d'orge bien nourris ioincts ensemble en large non en long: Le tiers ou tierce partie du pied est appellé dour: la quarte partie, est appellee quart: La toise & la perche se mesurent par pied, mais combien de pieds l'vne & l'autre doit contenir, n'est si asseuré, reiglé, ny

Pied de Roy.
Poulce.
Dour.
Quart.
Toise.
Perche.

certain par toute la France que de la mesure du pied, pour la varieté des mesures, dont non seulement les diuerses contrees de la France, comme Bretaigne, Normandie, Gascongne, Poictou, & autres pays François: mais aussi les lieux situez en l'Isle de France, & voisins, voire proche de Paris se seruent: de façon qu'en d'aucuns pays, la toise contient six pieds huict poulces, & la perche vingt pieds: En d'autres, la toise contient sept pieds & quatre poulces, & la perche vingtdeux pieds: En plusieurs la toise contient six pieds, & la perche dixhuict pieds: En d'autres, la toise contient six pieds cinq poulces & demy poulce, ou enuiron, & la perche dixneuf pieds, vn dour, qui sont quatre poulces: vray est, que comme il est reiglé par toute la France, que le pied contient douze poulces, aussi est il asseuré & inuiolable, que la perche contient trois toises: Parquoy sans auoir grand esgard à la toise (qui à la verité est mesure plus propre pour les maçons & architectes que pour les arpenteurs des terres) à bien arpenter toute sorte de terres, se faut contenter de deux mesures principales, pied, & perche, sans obmettre les poulces, quarts, & dours, qui sont parties du pied: Qui plus est, d'autant que les pieds, toises & perches sont petites mesures, & desquelles resulteroit vn nombre quasi infiny, ou pour le moins par trop fascheux, & difficile à compter, principalement quand est besoing de mesurer, & arpenter vn bois, prez, places, isles, terres labourables, & autres tels lieux de longues estendues, outre le pied, toise, & perche, lon se sert d'vne autre mesure, que les François appellent Arpent: Les Bourguignons, Champenois, & plusieurs autres Iournau, pris du mot Latin *Iugerum*, qui est autant de terre que deux bœufs ou cheuaux accouplez, & mis sous le ioug, peuuent labourer en vne iournee. Les Normans Acre, pris du mot Romain *Actus*. Laquelle mesure resulte de plusieurs perches adioustees, ou multipliees ensemble, comme les perches resultent de plusieurs pieds multipliez: bien est vray, que tout ainsi que les perches ne contiennent par toute la France vn certain nombre de pieds, aussi l'arpent n'est d'vn nombre asseuré de perches: mais autant de pays, sont quasi autant de sortes de mesures d'arpent: Qu'ainsi soit, en France lon peut remarquer entre plusieurs autres quatre sortes de mesures plus accoustumees d'arpent: La premiere est celle du Roy, dont on s'aide ordinairement à arpenter ses bois, qui est de vingtdeux pieds pour perche, douze poulces pour pied, & cent perches pour arpent: La seconde est plus commune, de vingt pieds pour perche, douze poulces pour pied, & cent perches pour arpent: La tierce, moins commune de toutes, est de dixneuf pieds, vn dour, qui sont quatre poulces pour perche, douxe poulces pour pied, & cent perches pour arpent. La quatriesme est la plus commune de toutes, de dixhuict pieds pour perche, douze poulces pour pied, & cent perches pour arpent: pour tant de diuersité de mesures d'arpent, l'arpenteur ne laissera à bien conduire son œuure, ains auant que de commencer à arpenter, s'enquestera soingneusement & sage-

Toise.
Perche.
Arpent.
Iournaux.
Acre.

ment quelle mesure lon tient à la coustume du pays au lieu où il est appellé pour arpenter. Outre plus faut sçauoir que l'arpent peut estre diuisé en plusieurs parties, Demy arpent, Tierceau, Quartier, Demy quartier, Demy tierceau, qui contienne chacun à proportion, ce que tout l'arpent contient.

Les instruments, & gents necessaires à l'Arpenteur.

L'Arpenteur doit estre garny de dix ou onze fleiches, autrement dites brochettes ou affiches, par ce qu'on les fiche en terre, pour conduire la chaine, faictes de bois, garnies au bout d'embas d'vn bout poinctu de fer, longues de deux pieds ou enuiron: Grosses toutes dix ou onze ensemble tant qu'vn garson de quinze ans les puisse tenir aisement en son poing. Nous auons dit qu'il en faut dix ou onze: à sçauoir dix quand l'arpenteur se sert de son baston de geometrie au lieu d'vne fleiche, ou onze quand il ne se sert point de son baston. Le second instrument, fort necessaire à l'arpenteur pour estre bien asseuré des mesures, à sçauoir des pieds & perches, & nombre d'icelles, est la chaine, faicte de fer de richard plustost que de corde (d'autant que la corde s'estend, & ne retient tousiours constamment sa longueur) assez forte & grosse, distinguee par bouclettes esmaillees longues d'vn pied: à fin qu'elle se puisse r'amasser & mettre plus facilement tout en vn: laquelle aussi doit estre longue d'vne perche, selon la coustume de mesurer de la France, ou de deux ou trois perches, plus ou moins, selon l'aduis de l'arpenteur & coustume du pays, auoir aussi en chacun de ses bouts vn aneau ou vne boucle assez large & grande pour y passer aisement le maistre doigt (qui est celuy du milieu) de l'arpenteur & de son aide, si que leurs doigts y puissent iouër librement & sans aucune importunité. Outre ce, doit ladite chaine (si lon veut) estre marquee par voyes, à sçauoir, par tiers & quarts, de quelques mailles differentes aux mailles de la chaine, à fin de recongnoistre plus facilement lesdits tiers & quarts. Et quant à l'arpenteur, il doit auoir trois ou quatre pieds de chaine de reserue dedans sa pioche, ou quelque petit sac de cuir, à fin d'alonger sa chaine si besoin estoit, ou pour s'en aider au cas que sa chaine vinst à rompre.

Tu vois en ceste figure les fleiches amassees, & vne à part. La chaine amassee, & à part.



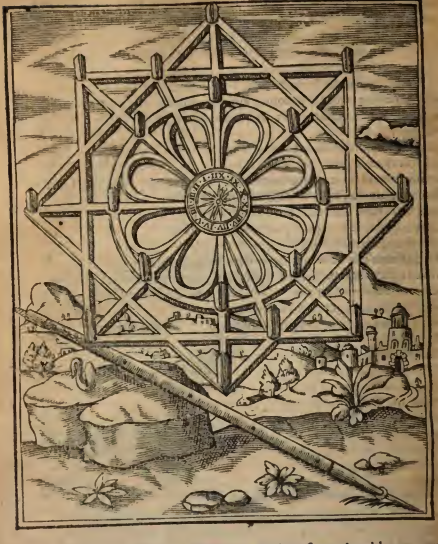
L'instrument principal de l'arpenteur pour bien & asseurement trouuer la forme de la terre qu'il doit arpenter, si est quarree, balongue, ou de telle autre forme: pour discerner la longueur & largeur d'icelle: pour reduire toute sorte de terre & de quelque forme qu'elle soit en quarré, & pour bien dresser & commencer ses mesures, est l'Esquierre, qui est vn instrument faict de fer, ou de fonte, ou de bois, ou de bresil, equarré ou arondy, distingué iustement & egalement en huict portions, ayant forme de lignes droictes, les plus deliées & tenues que sera possible, car tant plus seront tenues & deliees, tant plus seures seront elles. Que cest Equierre ait en son milieu vn rond en forme d'aneau assez espois, percé de son long d'outre en outre de huict

les lumieres l'arpenteur fera sa visee au clein d'œil, pour discerner la longueur, largeur & autre telle forme des terres qu'il doit arpenter: faut aussi que iustement au milieu de la hauteur de ce rond de l'Esquierre y ayt vn trou, dedans lequel le baston de l'arpenteur, dont parlerõs incontinent, puisse estre receu, à fin de soustenir ledit Esquierre, & le rendre de telle hauteur que sera besoin à l'arpenteur, pour commodément faire sa visee sur la terre: Sera bon aussi, non toutesfois beaucoup necessaire, que sur ce rond y ayt vne monstre pour discerner les heures du iour si besoin estoit, & pour congnoistre de quelle part est le midy

Le baston qui soustient l'Esquierre est appellé baston de geometrie, qui doit estre de bois, fort droit, long de six pieds ou enuiron, gros mediocrement pour estre portatif & tenir en la main, ayant le bout d'embas poinctu, & garni d'vn bout poinctu de fer, fort dur & espais, pour estre fiché dans terre: le bout d'enhaut garni d'vne virole de fer ou de cuyure, & d'vn petit piuot ayant forme de viz au dessus & au bout d'icelle virole, pour receuoir & tenir serree l'Esquierre y appliquee, à fin qu'elle ne se mouue, ne tremble ou s'esbranle au vent quand vn vent grand & impetueux souffle, lors que l'arpenteur execute son œuure. Le baston doit estre de son long marqué de marques de pieds, demy pieds, quarts, & tiers de perches. *Baston de geometrie.*

Tu vois en ceste figure l'Esquierre, & le baston à part.

O



L'arpenteur doit aussi estre garny de deux sortes de tablettes : vne qui soit faicte d'ardoyse assez espoisse, auec vne petite touche attachee au bout d'vn lasset, qui soit de mesme l'ardoyse, à fin qu'il ne graue point ladite ardoyse en faisant son calcul : Lautre tablette sera de bouys ou autre matiere semblable, telles que sont celles que lon apporte d Allemaigne, ayant vne touche de cuiure, qui seruira audit Arpenteur pour rediger par escrit les tenants & abboutissants, & le contenu de la piece de terre qu'il aura mesuree.

Doit aussi auoir deux hommes. à sçauoir vn ayde pour aller deuant luy porter vn bout de la chaine, & planter les dix ou onze flei-

ches : & celuy qui fait arpenter sa terre, ou quelqun pour luy, qui doit monstrer audit arpenteur les bornes & limites de ladite piece, soit terres, ou bois, ou prez, ou autre telle place.

Comme l'arpenteur doit executer son œuure

L'arpenteur donc estant bien accommodé de tous les instruments susdicts seruents à l'Arpentage, & assisté de deux hommes pour luy seruir à faire son deuoir, doit auant que commencer & passer oultre s'enquerir soingneusement de la maniere, façon & coustume de mesurer du lieu auquel sera mandé : de quelle longueur doit estre sa chaine : combien de perches contient l'arpent en ce pays là, & la perche combien de pieds, car comme auons dit cy dessus, autant de pays, autant quasi de sortes de mesures : oultre cela estant bien enseigné & instruict des separations, bornes & limites de la piece de terre qu'il veut arpenter, doit oster, ou pour le moins bien trousser son mãteau, se mettre à l'vn des bouts de ladicte piece de terre ou bois, ou pré, ayant les fleiches attachees toutes ensemble à sa ceinture, du costé gauche, & son Esquierre pendue à vn petit crochet à sa ceinture du costé droit: là ficher dans terre son baston de geometrie, accommoder & asseurer son Esquierre au bout dudit baston, à l'endroit où est le petit piuot, bailler à son aide les dix fleiches qu'il a attachees à sa ceinture, du costé gauche, puis la teste penchee, viser au clein d'œil au trauers & pardedans les lumieres de ladicte Esquierre la forme, & premierement, la longueur par vn costé de l'Esquierre, puis la largeur par l'autre costé dudict Esquierre (sans bouger ny tourner aucunement l'Esquierre hors de dessus le baston) de la piece de terre qu'il veut arpenter, vray est qu'il n'aura besoing d'Esquierre ny de baston, si la piece est quarree, ou de petite estendue, d'autant que sans Esquierre luy sera facile de discerner la forme de la terre, mais s'aydera seulement de ses fleiches, qu'il baillera à son ayde, & de la chaine de laquelle il tiendra vn bout par sa boucle, & baillera l'autre à son ayde qui ira deuant pour ficher les fleiches à chacun bout de la chaine, tous deux vsants de ceste forme. Layde ira deuant & le premier, tiendra dedãs sa main gauche les dix fleiches toutes ensemble, & en laissera l'vnzieme à son maistre Arpenteur pour ficher au lieu où il commencera son arpentage (si d'auenture l'arpenteur au lieu de fleiche n'ayme mieux se seruir de son baston) ledit ayde tiendra l'vn des bouts de sa chaine : par son aneau auec le maistre doigt de la main dextre, sans en estre importuné aucunement : fichera dans terre vne des fleiches que la main gauche luy aura deliuree à la main dextre au bout de la chaine estendue de son long : ledict maistre Arpenteur suyura qui leuera la fleiche que son ayde aura fichee dans terre, puis ledit ayde passera oultre portant tousiours la chaine, & fichant vne fleiche au bout d'icelle, laquelle fleiche le maistre Arpenteur leuera, & tous deux continueront ceste

diligence, l'vn à ficher les fleiches, & l'autre à les leuer, iusques à tant que l'arpenteur aura recueilli & amassé toutes les dix ou onze fleiches qui seront dix perches : chacune fleiche remarquant le bout de la chaine laquelle doit contenir vne perche, comme auons dit cy deuant: par ainsi les dix fleiches ainsi leuees, donneront enseignement qu'il y aura d'vn bout de terre à lautre dix perches. Ce faict tous deux iront aux deux autres bouts de ladite piece de terre, & feront semblablement comme du premier. Ou bien l'arpêteur ayant mesuré vn costé long, mesurera le large, & laissera l'autre costé long, & l'autre costé large, ayant preueu par son Esquierre que la piece de terre qu'il mesure est quarree, s'il n'aime mieux pour s'asseurer & contenter son maistre, arpenter à part les deux longueurs & les deux largeurs. Dont aduiendra que si la piece de terre ou bois par exemple, a de bout à autre de tous les costez dix perches, en multipliant vn costé par l'autre à sçauoir dix par dix, ils auront la somme totale des perches du quarré, qui seront cent perches, qui est vn Arpent: par ainsi l'arpenteur iugera que ce lieu là contiendra vn arpent: Aussi au cas que la terre fust plus spacieuse, & de plus longue estendue que de dix perches en quarré, continueront ce mesurage, & passeront outre de bout à autre, contans ce qui sera de surplus, & reduisans tousiours tout ce qu'auront mesuré auec leur chaine à cent perches pour arpent. Voila le moyen facile pour mesurer les terres, bois & autres lieux de petite estendue & quarree, en quoy n'est grand besoing d'Esquierre : mais si la piece de terre ou de bois, ou d'autre tel lieu est de grande estendue, & ce neantmoins de droit fil de tous costez, comme de cinq ou six cents arpents ou plus, sera besoin que l'arpenteur s'ayde de son Esquierre, parquoy il fichera son baston de geometrie à l'vn des bouts de ladite piece, & accommodera au bout d'en-haut d'iceluy baston son Esquierre, visera au trauers des lumieres dudit Esquierre, l'autre bout de la terre, si sa veuë & l'estenduë de ladite terre le peuuent permettre, sinon si loing que sa veuë portera: auquel endroit directement où regardera la ligne droite de l'Esquierre, enuoira son ayde, ou vn autre homme, ficher vn diametre, à sçauoir vn eschalas ou perche, ou iallon, ou autre certaine marque : tellement distante que l'arpenteur la puisse veoir du bout de ladite piece dont il fait sa visee : voire plusieurs diametres en plusieurs lieux, tousiours regardans directement le premier diametre, au cas que la piece de terre fust de plus longue estendue, & qu'vn diametre seul, ou deux, ou trois n'y puissent suffire pour ne pouuoir estre veus ny discernez à l'aise par ledit Arpenteur. Le diametre ou les diametres ainsi fichés, seruiront à l'arpenteur de mieux & plus facilement arpenter la piece, estant quasi diuisee en plusieurs portions egales. Si c'est vne piece de bois taillis qu'on veuille arpenter, il faudra que l'arpenteur & deux ou trois boucherons coupent & abbatent quantité de ce bois taillis pour faire voye de telle largeur que l'arpenteur & son ayde puissent passer aisément. Si

ceſt vn bois de haute fuſtaye de longue eſtendue., les gros arbres ſeruiront de diametres, ſans y fiſcher eſchalats pour y faire diametres : s'il eſt de petite eſtendue, ne ſera beſoin de diametres. Donc l'alinemét fait & les diametres ainſi fichez & paruenuz iuſques à l'autre bout de la piece de terre, l'arpenteur baillera à ſon ayde dix fleiches, retiendra l'onzieſme, ou au lieu d'icelle ſe ſeruira de ſon baſton ainſi qu'auons dict cy deuant, tiendra l'vn des bouts de la chaine auec le maiſtre doigt de la main droicte, & ſon ayde tiendra auſſi l'autre bout de ladite chaine auec le maiſtre doigt de la main droicte, & aura dedans la main gauche les dix fleiches toutes enſemble, deſquelles en fichera dans terre vne à chacun bout de la chaine eſtendue, ainſi qu'auons dit cy deuant, Tu vois en ceſte figure de quelle façon l'arpanteur & ſon ayde executent l'arpentage.



La maniere de reduire toute sorte & de terre au quarré à larpentage

Or d'autant que toutes terres ne sont d'vne mesme forme, aussi les mesures n'y peuuent estre accommodees, de mesme façon: Parquoy pour en parler en general faut noter que tous lieux ou sont quarrez, ou plus longs que larges que lon appelle balongues droites ou inegaulx, tant en longueur qu'en largeur, que lon appelle balongues cornus: oú en forme d'vn coing, à sçauoir longs egalement, mais larges inegalement, ou en triangle egal, ou en triangle inegal, ou ronds, ou en demi cercle, ou en arc, ou ils ont plusieurs angles & coings, ou ils ont plusieurs figures entremeslees, ou ils sont enclauez l'vn dedans l'autre, pour tous lesquels lieux bien & asseurement mesurer faut les reduire au quarré, qui est comme la reigle de Policlete pour bien mesurer toutes terres & places: la mesure du quarré est bien facile comme auons dit, à sçauoir pareil nombre de perches de tous costez, qui est de dix perches à l'arpent françois, lesquelles multipliees par soy mesme, qui est dix par dix, font la somme totalle des perches de l'arpent françois, qui sont cent perches, à dixhuict pieds pour perches,

Terre plus longue que large, mais de longueur egale, & de largeur egale de deux costez. Que est balongue droicte.

Si donc la terre est trouuee par le mesurage qu'en à faict l'arpenteur, plus longue que large, ayant toutesfois les deux longueurs egales, & les deux largeurs aussi egales, que lon appelle balongue droicte, pour la reduire au quarré, faut se souuenir (ou bien auoir mis par escrit en ses tablettes pour mieux s'en souuenir) le nombre des perches de la longueur, & celles de la largeur, & multiplier la longueur par la largeur: à sçauoir les perches de la longueur par les perches de la largeur: Comme par exemple, si l'arpenteur a trouué en la longueur egale d'vne terre, vingt cinq perches, & en la largeur egale, quatre perches: il multipliera vingt cinq par quatre, & dira quatre fois vingt cinq, sont cent: Ceste terre donc contient cent perches, & par consequent vn arpent, à cent perches pour arpent, & dixhuict pieds pour perche. En pareil cas, si la longueur est moindre, ou plus grande: Semblablement la largeur moindre ou plus grande que le nombre de la longueur & largeur multiplié ensemble fust moindre ou excedast l'Arpent, fera son calcul à proportion, selon le nombre moindre ou plus grand des perches, tant de la longueur que de la largeur: comme par exemple: si l'arpenteur a trouué en la longueur d'vne terre trente sept perches & demie, & en la largeur vne perche, il multipliera trente sept perches & demie par vne, & dira que ceste terre contient trente sept perches & demie, que sont quartier & demy d'vn arpent à cent perches pour arpent, & dixhuict pieds pour perche: par mesme moyen, si la terre a de longueur dix-sept perches, & de largeur deux perches, six pieds, en multipliant dix-sept perches par

deux perches six pieds, il trouuera vn quartier & demi deux perches trois pieds d'arpent : à cent perches pour arpent, & dixhuict pieds pour perche.

Terre inegale de tout les costez, appellee balongue cornue.

Si la tierre est trouuee par l'arpentage qu'en aura faict l'arpenteur estre de balongueur comme, c'est à sçauoir inegale, rãt en longueur des deux costez qu'en l'argeur, si que l'vn des bouts fust plus large que l'autre, & l'vn des costez plus long que l'autre: faut se souuenir, ou pour s'en mieux souuenir mettre par escrit en ses tablettes le nombre des deux longueurs, & celuy des deux largeurs inegales, puis reduire les deux longueurs, comme aussi les deux largeurs en egalité, en fin multiplier la longueur egale par la largeur aussi egale, comme par exemple, si l'vn des bouts larges d'içelle terre contient quatre perches, & l'autre bout deux perches seulement, & l'vn des costez de la longueur contient seize perches, & l'autre dix perches, pour mettre & reduire la chose en quarteure, faut des deux perches dont l'vn des bouts large surmomte l'autre, prendre la moytié, à sçauoir vne perche, & les adiouster auec les deux perches de l'autre bout, ainsi seront trois perches de chacun bout large : Et des six perches dont l'vn des costez longs surmonte l'autre, en prendre aussi la moytié que sont trois perches, & les adiouster auec les dix, ainsi seront treize perches de chacun costé long : puis prendre le nombre d'vne l'argeur ainsi egalee à l'autre comme auons dict, qui est trois perches, pour multiplier vne longueur aussi egalee à l'autre, comme auons dit, qui est treize, perches, & compter trois fois treize, sont trente neuf : lon aura trente neuf perches, qui font vn quartier & demi auec vne perche & demie, d'un arpent à cent perches pour arpent, & dixhuict pieds pour perches, par ainsi faut tenir ceste reigle en toutes choses de balongne cornue que le bout & costé qui contient le plus, secoure le moindre, & faire qu'ils soyent en nombre pareil pour les ramener à la quarreure.

Terre en forme de coin.

Si la terre est en forme d'vn coin, à sçauoir longue egalement des deux costez, & l'vn des bouts plus l'arge que l'autre : comme par exemple, longue de vingt perches, & large par vn des bouts de sept perches & de l'autre trois, lors faudra assembler les deux largeurs, qui seront ensemble dix perches, prendre la moytié de ce, seront cinq pour multiplier la longueur, puis compter cinq fois vingt, vous aurez cent perches, qui font vn arpent, à cent perches pour arpent, & dix huict pieds pour perche.

Terre en triangle.

Si la terre estoit en triangle ayãt trois costez egaux, faudra tenir ceste reigle qui est de sçauoir combien de perches y a en chacun costé du triangle, puis multiplier le nombre d'vn costé par le nombre de la moitié de l'autre costé: ce qui resultera, sera le nombre total des perches du champ, ie presuppose que le champ de trigoue egal ait dix perches de chacun costé, ie multiplieray le nombre d'vn costé par la moitié du nombre de l'vn des autres costez, à sçauoir dix par cinq,

que sont cinquante perches, qui est vn demy arpent, à cent perches pour l'arpent, dixhuit pieds pour perche, & douze poulces pour pied.

Terre ayãt la forme de deux trigones. Si la terre auoit la forme d'vne teste de bœuf, c'est à dire, de deux trigones egaux ioincts ensemble, & que chacun costé, par exemple, contienne vingt perches, ie multiplieray le nombre d'vn costé par le nombre de l'autre costé, à sçauoir vingt, par vingt, & diray vingt fois vingt perches, sont quatre cents perches: Quatre cents perches valent quatre arpents, à cent perches pour arpent, dixhuict pieds pour perche douze poulces pour pied.

Terre de forme ronde. Si la terre estoit ronde en la forme d'vn cercle, il faut diuiser ladite rondeur en deux diametres, qui facent quatre quarts egaux d'iceluy rond: sçauoir le nombre des perches de chacun quart, puis multiplier vn quartier par l'autre, la somme qui prouiendra de la multiplication sera la somme de toute la rõdeur de la terre: par exemple, chacun quart du rond contient vingt perches: nous multiplierons vingt par vingt, seront quatre cents, ainsi seront quatre arpents que ceste terre ronde contiẽdra, à cent perches pour arpent, dixhuict pieds pour perche, douze poulces pour pied.

Terre entremeslee de plusieurs figures. Si la terre est d'vne forme entremeslee de plusieurs figures, le meilleur sera reduire par le moyen de l'Esquierre toutes ces figures differentes en figures quarrees, & en icelles recercher le nombre des perches, & adiouster lesdits nõbres l'vn auec l'autre: Et si les reduisants en figures quarrees, tu empruntes quelque chose faudra reduire le nombre de ce que tu auras emprunté sur le nombre total que tu auras recueilli, par ce moyen tu auras le nombre entier de ta terre.

Terre enclauee. Si la terre est enclauee dedãs quelque autre terre, faut tout mesurer ensemble, puis oster l'enclaueure, & separer l'vne d'auec l'autre, & la mesurer à part.

Voila succinctement ce que le laboureur doit congnoistre à mesurer ses terres: Si luy suruient quelque arpentage de plus grande consequence, il doit auoir recours aux maistres arpenteurs.

Quelle maniere de cultiuer les terres labouralles sera traitee en ce liure. CHAP. II.

COMME lon void ordinairement les complexions des habitans és prouinces d'vne bien grande region, selon l'air ou aspect du Soleil, que lon dit climat, differentes les vnes de auec les autres: lon void au cas pareil la nature & fecondité des terres labourables engendrer diuerse complexion & gouuernemẽt en vn lieu plus qu'en l'autre, selon que le terroir est glairreux, sablonneux, croyeux, briqueurs, cailloüeux, ou franc: qui faict que de necessité nos premiers habitans de ce pays ont varié de culture, & mesmes de façon de charrue en la France & vulcsin d'icelle, haute & basse Beauce, pays de Normandie & vulcsin d'icelle, Sangterre, Berry, Picardie:

aussi haute & basse Brie, Champagne, Bourgongne, Niuernois, Bourbonnois, Rotelois, Forest, Lyonnois, Bresse, Sauoye : Et encore au pays d'Auuergne, Languedoc, de Solongne (où grain n'y croist que le seigle Bordelais, Rochelais, Vendomois, Basadois: & generalement par tout le païs de Languedoc iusques à la Gascõgne Biscaye & Bearn, sans obmettre le pays de Bretaigne, que lon nomme Gallo & Tonnant. Bref outre la Prouence, Maine, Touraine, Poictou, le Perche, Côté d'Anjou, qui sont comme terres de promission en nostre pays de Gaulle.

De toutes les manieres de cultiuer ces terres labourables, nous auõs proposé traitter cy apres en bref & bien facilement, pour le regard seulement de l'agriculture de nostre vraye France, que nous entendons comprendre tout ce qui est enclos entre les riuieres d'Oyse, Marne & Seine: & voulons ce neantmoins faire son agriculture comme vn exemplaire pour toutes les façons & manieres de cultiuer des pays, tant voisins que quelque peu esloignez : non toutesfois d'autre ressort & domaine que la Gaule (car des pays estrangers n'en ay souci) comme la Beauce, Solongne, Anjou, le Maine, Berry, Poictou, Auuergne Brie, Châpaigne, Picardie, Bourgõgne, Normandie, Lyonnois, Forest, Bresse, Dauphiné, Sauoye, Prouence, & pays adherens, qui sont les plus fructueux de toutes les Gaules.

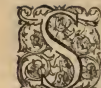
Quelles sont les terres labourables de nostre France.

CHAP. III.

OR quant au labour de nostre France, qui comprend le Vulcsin, surnommé le François, & s'estend iusques au pays de Sangterre bref qui circuit tout ce que baigne la Seine iusques à l'Oyse d'vne part, & d'autre costoye les riuieres de Marne & d'Aube, il est certain que le labour y est fort: comme aussi la terre se trouue frâche meuble, noire profonde, haute en gueret, peu pierreuse, & par consequent de bien grand rapport. Aussi produit elle le pur froument noble au panifice & nourriture des hommes, si nous voulons recongnoistre Gonnesse, Louures, Poissy, Dampmartin, & iusques à Sarcelles, & dessous, Escouan & Lusarche. Ausquels païs la couple de cheuaux du prix de cent & six vingts escus piece & au dessus, egenent le labour sans estre criés ny hariés & ne font que certaine tasche par iour, n'endurent les grandes chaleurs ou pluyes, les forts vents, les gelees & sont aussi brauement traittés que les coursiers & cheuaux de lance aux escuyries des Princes. Vray est que tout terroir de la France ne'st par tout semblable: car en d'aucunes contrees tu trouueras force argilles, sablõs: en d'autres, pays marescageux, moites, pierreux caillouteux, deserts, montueux, pleins de landes, de ioncs, de genets: lesquels si lon veut dedier à porter grains: faudra les amender de la façon qu'auons discouru au premier liure. Chap II.

Quel espace & estendue doit auoir la terre labourable.

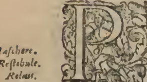
CHAP. IIII.



I voulez que vos terres à grains soiẽt plaisantes à voir, aisees à labourer, & de grand rapport, partissez les en plusieurs pieces qui soient quarrees, & n'ayent chacune plus haut de quarãte perches en lõgueur, ny moins de trente ou vingt cinq : & au cas que la commodité du lieu ne permist que les puissiez faire quarrees, faites les barlonger, non toutesfois de plus longue estendue que desdites quarante perches : car outre vne infinité d'autres commoditez & plaisirs qui s'ensuyuẽt des champs courts, & de peu d'estendue, encores ce proffit y est biẽ grand, c'est que les bœufs & cheuaux y labourent auec moins de trauail, & fatigue, d'autant que non seulemẽt ils s'esiouyssent & reprenuent haleine estans au bout du sillon, mais aussi lors que le laboureur nettoye & descharge son soc de terre, puis le transporte pour commencer l'autre raye & sillon : faites, si possible est, que vos terres soient vnies: car outre le plaisir qu'aurez les voir d'vn bout à autre, encores elles serõt plus aisees à estre labourees, fumees, & semees: fossoyez les tout autour, ou pour le moins des deux costez, de fossez, tant pour faire escouler l'eau de pluye, ou autres qui s'y pourroient arrester, que pour empescher les trauerses aux passans. Ne plantez ny dedans ny à l'entour de vos terres à grain arbres aucuns, pour crainte de leur ombrage, estant asseuré que tant plus elles seront à descouuert, tant plus elles auront la iouyssance du Soleil & des vents qui les deschargeront de la poussiere, & defendront le plus souuent des neiges, brouillarts, & tẽpestes. Et au cas que pour vostre plaisir y voulussiez planter quelques arbres. n'y plantez autres arbres que des saules, ou autres tels qui ne soient beaucoup ombrageux: iamais Peuples, Trẽbles, ny Aulnes, l'ombrage desquels n'est seulement dangereux & nuisible aux champs labourables, mais encores par leurs grandes, grosses, & plusieurs racines attirent à soy le meilleur suc, succent la graisse de la terre, & par ainsi en ostent le meilleur au grain qui y est semé.

Combien de façons demandent les terres labourables.

CHAP. V.



O V R donques vous dire succinctement le labourage des terres à grains & legumes, entẽdez en general, que les façõs des terres labourables sont diuerses, selon les lieux & situations d'icelles, ainsi que nous auõs recité: mais quoy qu'en soit, & en quelque terroir qui se puisse descrire ou narrer, il faut que les premieres façõs à la iaschere (les anciens leur dõnoient le nom de champ, restibule & de re-

Iaschere. Restibule. Relaist. Terre non cultiuee.

lais) soient d'espierret pat tout bien vniment auec le tasteau, peine de ieunes gens, ou autrement: car la terre en soy n'estant cultiuee, n'engendre que pierres & herbes fortes & inutiles, comme reliques du fien consommé, & alteré iusques au cinquiesme degré de chaleur. Et ne faut douter que la terre franche, quand elle ne deuroit produire que des fennes, du chiendent, mourron, mercuriale, chardons de plusieurs sortes, hiebles, vesseron, pauot rouge, aueneron, verueine, aubifoins, cornuette, ou autres telles herbes inutiles, sans obmettre la nielle, l'iuroye, & ce que lon nomme arreste-bœuf, ou pour le moins la fumeterre & la hannebanne, encores fera-elle quelque chose: telles en y a qui produisent d'elles mesmes la maroute, qui est la fausse camomille, le myrrhis, herbe propre à la hargne (ce sont franches terres) & ce que lon nomme chamepytis, comme i'ay autresfois veu en la vraye France. Pour distinction de ces herbes les chardons monstrent la chaleur du terroir, en tesmoignage de la racine aromatique & odorante, la seguë, l'ache sauuage, la fumeterre, viennent de putrefaction: le lizet petit & grand procedent partie de seicheresse, partie d'alteration d'humeur: la morelle petite & grande viennent de la partie froide, qu'elles tirent de l'humeur de la terre: la mercuriale de deux sortes, l'euphrage aussi de deux ou trois fleurs differentes, la menuë ozeille rouge par dessous: les trois sortes de plantain tiennent du froid ou temperé: mais le cresson alenois, & l'herbe croissant aux fossez, que lon nomme erysimon, la roquette, le seneué sauuage, & mesmes la saine des deux sortes, ont natures differentes & plus chaudes, selon l'humeur qu'elles confessent de leur proprieté: bref, ce sont certains ieux & plaisirs de Nature, qui iamais, encores qu'elle ne soit cultiuee en sa terre, ne veut demeurer oiseuse, ou sans faire quelque action. Vray que le chiendant, & celle que lon nomme arreste-bœuf, semblēt vouloir plus que la verueine & sanguinaire prendre possession du lieu, où elles s'heritent faute du labour, mais elles craignent le coultre, comme leur tyran. Pour conclure, ces herbes dernieres couppees & deracinees par long & profond labour, doyuent puis apres (principalement les chardons) estre rabbatues & comminuees auant les premieres pluyes, si que rien d'elles, non plus que du serpent venimeux, puisse puis apres progenier & recroistre: car leur naturel est, si tost qu'elles reçoyuent quelque peu d'humeur celeste, se ioindre & attacher si fort au limon de la terre, qu'elles y entrent en telle possession, que leur fait bien souuent suffoquer la mere. Concluons donques, que les façons de la terre labourable sont espierrer, amender, espandre le fien ou la marne, labourer de premiere façon, rayonner, esmotter auecques le rouleau ou planche, couurir: puis quelque temps apres que les pluyes ont donné sus, labourer de seconde façon, que les anciens disoient iterer, ce qui ne se fait sans rayonner: & de tierce façon en plusieurs endroits, que lon appelle tiercer: ensemencer, hercer, tirer les herbes qui par l'abondance des pluyes, & luxure de la terre, abordent & sur-

Fausse camomille.

Les herbes mõstrent quel est le terroir où elles croissent.

Nature n'est iamais oysiue.

Premiere façon.

Secõde façon.

Tierce façon.

montent le grain nouuellement leué. Et pour le dernier, moissonner & despouiller, scier ou fauscher, engerber & chaumer.

Les instrumens du Laboureur. CHAP. VI.

LE soigneux laboureur long temps auant que de bailler les façons à ses terres labourables prendra garde que tous ses outils & instruments de labour soyent prests & bien accoustrés, pour s'en seruir quand il sera besoin: à sçauoir vne charrette ou deux selon que la possession est grande, & icelles moyennemét grandes & agiles à manier, bien garnies de rouës qui soyent gentiment encercelees & clouees: assez hautes, mais plus par le derriere que par le deuant, vn ou plusieurs chars, quon puisse alonger ou accoursir, selon que requierent les hardes que lon met dessus, vne charrette legere, garnie d'aix par bas, assez forte à porter bleds, vins, bois, pierres & autres matieres de plus grands poids: la charrue garnie de son coultre tranchant, & autres pieces: les tomberaux pour porter les fiens aux terres, les ciuieres, les hottes à charger & porter le fien, les fourches fieres à charger & entasser les gerbes, les hoües à quasser les plus grosses mottes, le rouleau ou cylindre pour esmotter les sarclets, serfoët & marres, pour arracher les herbes fortes & inutiles, les herces & rasteau à dents de fer ou de bois, pour couurir de terre les semences: les fauciles, pour scier ou coupper les mestiues: les fleaux pour battre le grain: les vans & les cribles pour nettoyer le bon grain & le separer de la paille, poudre, & autres ordures.

Espierrer, essarter eschaumer, premiers labeurs desterres aux froumants. CHAP. VII.

OR pour parler en particulier des façons de la terre labourable dediee aux frouments, à sçauoir blé, segle, metail, scourgeon, blé de turquie, blé sarrazin & autres tels, dont on fait le pain, & premierement de celuy que les François appellent par excellence blé froument, & les Latins *Triticum:* on espierre en Hyuer, en terre neufue & iaschere, qui se fait pour espargne, par les petits valets & seruantes, qui auec les mains se courbans en remplissent mannes & corbillons, & les portent au milieu du chemin passant, & aux rayons & ornieres du charroy, ou bien au bout de chacun arpent de terre en quelque endroit inutile. Le deuoir estant necessaire que si le champ n'est bien espierré, iaçoit qu'il fust deuëment labouré, gras & fertil de son naturel, il produira moins que tout autre: & quelque maigre qu'il soit, pourueu que il soit net, & bien espierré, il ne laissera à bien produire. Quelquefois auant que d'espierrer lon essarte & arrache les ronces, espines, buissons & grandes herbes: mais telle peine se doit prendre en terre noualle, qui n'a esté aucunement labouree.

Lon doit oster les chaumes & esteuls à celles qui ont porté ou du seul froumét, ou autre blé, ou auoine, ou autre grain, si tost que le grain sera scié & couppé.

Amander, second labour, & fumer pour rendre fertil le champ qui est maigre. CHAP. VIII.

TOVTES terres que lon dedie à porter grains, soyent nouailles, ou iaschere, ou qui ont desia par plusieurs fois porté grains, se doyuent amender au commencement de l'Hyuer enuiron la sainct Martin, ou sur les aduents de Noël, auec fien de brebis, de trois ans l'vn en terre maigre pour luy donner chaleur, ou bien auec fien de vache & de cheual meslés ensemble, pour luy donner chaleur temperee. Faut mettre le fien par fumerons, ou petits monceaux, ou par tas, le long des raizes, que lon entend faire au labour pour les espandre en la saison, soit fien pourri, ou marne. Et sera faict principalement en temps d'hyuer, à fin que par la distillation des neiges & pluyes suruenantes, le fien se matte & amollisse. Le mauuais mesnager le respand tout chaud, mais il en voit l'experience des herbes surcroissantes: car le fien estant premier semé & espandu, combien que il soit matté puis apres neantmoins de ce qu'il contient de grain respãdu en l'estable, il en rend premier la geniture beaucoup moins naturelle & fructueuse, que le grain semé puis apres: si est-ce que cela empesche fort la terre & le laboureur à leur seruice. C'est pourquoy le Solongnois & Beauceron meilleurs mestayers, font leurs rosmarins en temps d'Esté, pour estre pourris & amendez en temps d'Autonne, & quelquesfois plus longuement: mesmes qu'ils retiennent cela de pere en fils, que rien n'est plus cher que le fien en sa saison pour l'amendement de la terre. Aucuns prennent le fien quasi tout chaud & demy pourri. au bout de leur heritage: mais cela fait grand tort, par ce que le fiẽ n'estant encor matté des pluyes, neiges ou autres humiditez celestes, comme crud, demeure inutile, & sert plus la seconde, que la premiere annee, mesme garde le meilleur fruict de proffiter & faillir à son plaisir. Vray est que si lon veut engraisser vn champ sterile, le fien fraischement cueilli en l'estable doit estre plustost choisi que le plus viel, & espandu durant le croissant de lune vn peu auant que donner les semences à la terre, moyennant qu'il soit incontinent souterré. Ceux là ne me semblẽt mal faire, qui apres auoir cueilli ou en Aoust, ou en Septembre, le grain, & auoir scié bien haut, font brusler les esteuls & autres herbes qui sont aux champs, dont en font comme fumier par le benefice des pluyes suruenantes. Cela leur sert comme de premier amendement à leur terres, principalement aux glaireuses & argilleuse, ou qui ont fort gueret: vray est qu'ils n'en vsent tous les ans, pour ne perdre la commodité de la couuerture de leurs maisons & de la litiere de leurs bestes. Et moins me semblent faillir ceux qui apres a-

Quel doit estre le fien.

Riẽ plus cher que le fien.

Diuersité de fien.

Chaume sert de fumier.

uoir laissé en sciant ou fauchant le chaume long & assez haut, donnent incontinent vne façon à leur terre, & par icelle renuersent ledict chaume auec les mauuaises herbes, pour les faire matter & pourrir aux pluyes de l'Hyuer. Il n'est sur tout que le premier amédement de la terre, lequel qui negligeroit, en deux ans il ne cueilliroit que seigle pour froument, & vesse pour auoine, & vesseron pour vesse. Vray est que ce n'est assez de bien fumer les terres pour les amender, & rendre fertiles celles qui sont maigres & steriles: encore faut-il tenir d'autres moyens, entre lesquels le principal me semble estre de laisser vn an ou deux en repos le champ, sans oublier toutesfois de la labourer tant Hyuer qu'Esté, mesmement à la premiere fois qu'on le voudra faire porter, l'ensemencer de lupins, ou plustost de pois, pourueu que le champ ne soit morfondu, d'autant que le legume n'y proffite gueres. Et au cas que ces moyens ne soyent suffisans, sera bon d'espandre de la chaux sur la terre labouree sur la fin de Feurier: car outre qu'elle engraisse grandement, elle nettoye encore tout terroir, & y faict mourir toutes les herbes meschantes & dangereuses, d'où vient que la cueillette en est plus abondante que de tous fiens qu'on y sçauroit meslanger. Au surplus, si le terroir est leger, sera bon de faire escouler sur les bleds l'espace de dix iours ou enuiron, quelque eau, laquelle y sera d'aussi grand proffit que le fien ou amendement.

Premier amédement, le meilleur.

Espandre le fien.

Il faut espandre le fien ou la marne durant le croissant de la Lune, enuiron la sainct Martin d'Hyuer, attendant que la iaschere, ou terre de relais aye prins sa recreance: mais si c'est pour le grain plus genereux & pur froument, lon doit fumer incontinent à la fin d'Automne, pour donner loisir aux terres de receuoir les eaux du ciel, qui seruiront de meilleure putrefaction à leur semence, considerant l'imbecillité de la terre: aussi si c'est pour le seigle, ou pour le froument meslé, que lon dit metail, on doit fumer en cœur d'Hyuer ou peu au parauant, combien qu'aucuns attendent le mois de Mars, pour receuoir les pluyes de Auril, qui peuuent fort amender, attendant la fin de Septembre: auquel temps ils sement en poudrette, & seicheresse venteuse, attendant les premieres pluyes, & la putrefaction d'icelles. Quoy qu'en soit, comme il vaut mieux fumer, que ne point fumer: aussi vaut mieux fumer souuent, que trop fumer: car tout ainsi qu'vn champ se refroidit s'il n'est fumé, aussi il se brusle quand il est trop fumé: à raison de quoy faut diligemment considerer le terroir: car la bonne terre n'a si grand besoing d'estre fumee, que la maigre. Le champ humide veut estre plus fort fumé, dautant que quand il est gelé par moiteur continuelle, le fien par sa chaleur le ressoult & degele. Le champ sec en veut moins, par ce que de soy mesme il est assez chaud, à cause de sa seicheresse: & en y mettant beaucoup de fumier, il pourroit estre bruslé.

Trop fumer mauuais.

Fien à serrer.

Diuersité de fien.

Faut aussi auoir esgard à la bonté du fien, car le bon fien doit estre serré de saison & reposé vn an: s'il est plus vieil, tant moins en vaut. Le

fien meilleur de tous est celuy de pigeon, puis celuy de l'homme, principalement s'il est meslé auec d'autres ordures & immondices de la maison: car de sa nature il est trop chaud: apres le fien d'asne, qui est le meilleur de tous fiens de bestail, parce que ceste beste masche & mange lentement, dont elle digere mieux & rend le fien plus confit, & idoine à estre mis promptement en terre. Apres cestuy, le fien de brebis, puis celuy des cheures: finablement de tous autres, comme cheuaux, iuments, & bœufs, le pire de tous est celuy de pourceaux, à raison de sa grand' chaleur, par laquelle il brusle incontinent la terre: au defaut de fumier les caules & tiges des lupins couppees, ont vertu & efficace de tresbõ fumier: ou bien semer des lupins és terres à grains qui sont maigres & legieres, & dés qu'ils seront sortis retourner la terre & les enterrer là dedans. Il y a plusieurs metairies, où il n'est possible nourrir des oiseaux ne du bestail, pour en auoir le fumier: Toutesfois le soingneux metayer en faute de fumier en pourra faire de feuilles d'arbres, & d'espines, & de bouë ou terraux ramassez par les carrefours: il en pourra aussi faire des fougieres, & les mesler auec les ordures de la basse cour: ou faire vne fosse cruse & en icelle amasser les cendres, le chaume, l'ordure des esgousts ou esuiers, & toutes autres immondices ramassees en nettoyant & baliant la maison. Et au milieu de ceste fosse faut ficher vne piece de bois de chesne ou de rouure, pour garder que les serpents ou bestes venimeuses y viennent, ou s'y engendrent. Si tu n'as que terres labourables il ne sera besoing mettre à part & separer les sortes des fumiers, mais si tu as des vignes, prés & terres à bleds, il faudra mettre à part chaque sorte de fumier, comme celuy des cheures & des oiseaux, il faudra remuer en Esté tout ton fumier auec des rasteaux, comme si tu les voulois houër ou bescher à fin qu'il se pourrisse plustost, & soit meilleur aux terres.

Auant que semer faut cultiuer la terre de trois façons de labour.

CHAP. IX.



POVR bien & deuëmẽt labourer la terre, sont requises principalemẽt trois choses: vn laboureur garni de bõ sens & iugemẽt meur, les bestes à propos, & la charrue bien dressee, mais sur tout il est necessaire que le laboureur cõgnoisse le naturel & condition du terroir qu'il entreprend de labourer pour en cueillir du fruict, à fin qu'il le remue & baille tant de façons que son naturel pourra requerir. Car és champs qui sont de bon fond faut mettre le coultre & soc si auant que la meilleure terre & plus grasse qui est dessous soit remuee & tournee en haut, au contraire de la terre infertile, qui pour estre remuee en son fond n'est point rendue plus proffitable, aussi il ya plusieurs champs, lesquels tant plus souuent on les façonne, ils en deuiennent plus maigres & steriles, quels sont ceux qui ont le gueret leger, lesquels tant plus on laboure durant les cha-

leurs, ils sont tellement penetrés du Soleil, qu'ils en demeurent foibles & peu habiles à produire grain. Vray est qu'il y a fort peu de terroirs qui ne soyent plus fertils, estans souuent & plusieurs fois façonés, que si on les remuoit peu souuent: mais quoy qu'en soit, le grain de froument ou metail demande principalement trois façons de labour, premier qu'estre semé: l'vne qui est dite premiere façon, qui se doit faire si tost que le fumier est espandu (autrement le fien perdroit sa force parle hasle du Soleil s'il n'estoit couuert) & ceste premiere façõ est pour remuer la terre & l'assouplir au labour, en n'empoignant guerre de terre auec le soc, ny penetrant beaucoup auant dans terre pour la premiere fois, mais la tranchant tellement que les rayons soyent si pres l'vn de l'autre, que lon ne congnoisse par où aura passé le soc: car par ce moyen toutes les racines des herbes seront rompues, & mourront. La seconde se faict au renouueau, lors que la terre commence à s'ouurir de soy mesme: & alors faut faire seillons quelque peu profonds & larges, à fin que la semence y soit mieux receuë.

Mais tu as à congnoistre que selon l'assiette des terres propres aux grains, ou aux legumes, & aussi selon le pays, le guerer, le solage, lon a de coustume diuersifier le labour, pour la necessité & commodité des habitans, car à la Brie où sont les terres glaizes & humides, propres à faire le pot à vn besoing, on laboure en talut, & cõme en dosd'asne: & tiẽt on entre cinq rayons vn seillõ plus large dressé aussi en talut pour receuoir les eaux, tant de la pluye que du dessous du gueret, qui est tousiours humide, à cause de deux fleuues que deça & delà arrousent abondãment les terres par dessous. Et pour ce mesme effect (ce qui se pratique aussi à la petite Beauce, comme au Long-boyau, Val de Galie, val-boyau Niuernois, & Bourbonnois) font au bout des terres certaines leuees assez hautes, où y a entre ladite leuee & piece de terre, vne fosse faite au propre, comme vne longue cuue, pour receuoir les eaux qui s'escoulẽt des grandes pluyes, autremẽt elles pourriroyent & suffoqueroyẽt le grain: cela nuict aux passans par ce pays, c'est pourquoy lon nomme les sautereaux de Brie. Encores ne sçauroyent ils si bien faire, qu'en temps trop pluuieux l'yuraye, hiebles & autres herbes surcroisãtes, ne leur donnẽt peine à oster & arracher, qui est encore vne autre façon que les anciens nommoyent exherber: sans ce que l'abondance de l'eau du ciel fait ce tort à la semence, de la descouurir par fois, encore qu'elle soit bien hercee, & la terre forte & puissante. Il n'est mestier de telles fosses ou leuees en la vraye France, ny en l'isle d'icelle, plat & franc pays de blayrie comme le Long-boyau & la Beauce (vray grenier de la France) sans oublier le pays d'Oye & de Sangterre, mesme le Berry & franc Poitou. Et faut bien de ce danger excuser tous pays sablonneux, comme en plusieurs endroits de la Picardie, & en Solongne iusqu'au Percheron: aussi font ils les rayons plus pres & proches l'vn de l'autre, tout ainsi comme aux descentes & vallees.

Sautereaux de Brie.

Exherber.

Faut aussi labourer les terres en saison commode & temps opportun

tun pour les rendre fertiles: Par ce le soingneux laboureur ne labourera iamais le champ tandis qu'il est baigné: car en y passant le coutre, la terre y demeure toute amôcelee, principalement és terroirs qui sont forts, durs ou croissans, d'autant que cela les rend si pressés, qu'il est impossible les reduire en poudre: lon ne doit aussi iamais mettre la charue sur vn terroir fangeux ou bourbeux, d'autant qu'il est mal maniable & difficile à remuer s'il n'est sec, & non apte à receuoir la semence.

Et au cas qu'il y eust quelque arbre ou plant de vigne dãs le terroir, faut passer la charrue en leuant le soc par dessus les reiettons, qui sortẽt des racines toutes les fois qu'on les sent: ou bien on les retrãchera auec la hachette plustost que les rompre auec le coultre en danger de le rõpre & faire tort aux bœufs ou cheuaux.

Que selon les pays lon se sert de diuerses bestes pour labourer les terres.
CHAP. X.

Labour de cheuaux.

EN terres fortes & franches, comme dit est, où il faut trois cheuaux sur charrue de cinquante pieds, non ainsi ioints & attelés comme en pays où lon laboure auec iuments, asnes & bœufs, ou buffles: il faut apres le premier labour esmotter auec le rouleau, & applatir ou esquartir & applanir auec la planche. En terres maigres, sablonneuses & moins fortes, n'y faut si grands frais de cheuaux ny de gens: car il n'est mestier si fort enfonser en gueret, aussi ont les laboureurs de tels pays plustost expedié que les autres, & labourent plus tard à cause de l'air & du ciel de leur pays: aussi labourent ils auec l'asne & le bœuf, comme en Auuergne auec le mulet, à la Romaine & campaigne d'Italie auec le buffle. A la verité le labour des bœufs n'est si exploitable, ny si tost despesché en necessité: mais il faut commencer le bœuf plustost au trauail & en auoir plus grande quãtité que de cheuaux: il est de plus d'espargne quand à la nourriture, achet, & reuente, ioint que vous pouuez manger le bœuf: ou reuendre apres qu'il vous aura serui quelque temps: vray est que celuy qui a tiré du matin se doit rafraichir la releuee: & vont les bœufs à la charrue de meilleure heure, mais ils retournent plustost du labour que les cheuaux: la plus grande commodité en est, qu'ils endurẽt mieux l'importunité du tẽps, & en terre forte ils enfoncent plus auant, & s'en retirent mieux: aussi ne leur faut tant de ferrure, ny harnas, aux pays où le fer & les autres hardes sont cheres. Et ne sont subiects à tant de maladies sinon qu'il les faut garder de morfonture, & de pluye, & auoir soing de les bien couurir.

Bœuf à labourer.

Asnes à labourer.

Ie ne trouue labour de moins de frais que celuy des asnes, tels que lon recouure en Tabie, en Calabre, Sicile, & aux endroits de Iaffle, pays où sont beaux & grands: car ils durent plus à la peine, ne sont subiects à tant de maux, & ne coustent tant à nourrir. Vray est aussi qu'ils n'enfont pas tãt, ne si biẽ du tout: parquoy seruẽt mieux en terres maigres,

Bon mulet mauuaise beste. sinon que le mulet en Auuergne surmonte toutes autres bestes: mais il est facheux: dur au collier, ou au tirer, & si ceruelin qu'il n'y a mulet qui n'ayt sa lune, & ne donne fascherie à son maistre: mais on dit, que de bon mulet mauuaise beste.

Buffles à labourer. Le labour des bufles, comme lon voit à la Romanie & ailleurs, est bon en terres grasses & argilleuses, & coustent moins en harnas: parce qu'ayans le col si court, il ne leur faut qu'vn anneau pour les retenir & lier au muffle: mais ils sont dangereux en Esté, & entrent souuent en fureur, quand principalement ils voyent quelques habits rouges. Toutesfois, ils durent plus long temps à la peine, & sont plus diligents que les bœufs. *Habits rouges.* Somme ce bestail sert & vaut outre le labour, pour le laict, & pour le cuir, plus que la vache ou le bœuf: car en d'aucuns endroits les laboureurs s'aident aussi bien des iuments, asnesses, mules, & vaches, que des masles de ceste façon.

Diuersité de charrue. Ie ne m'empesche en cest endroit de la forme de la charrue, ny de la diuersité qui se trouue selon les regions, comme tu pourrois demander la differéce des charrues à bœufs & à cheuaux, attendu que comme selon le pain il faut le cousteau, aussi selon la force & puissance de la terre il faut l'instrumét & outil pour la coupper & labourer: & ne me dôneray peine en cest endroit, si nostre charrue est semblable à celle que descrit le bon Hesiode en son œuure & iour: non plus que de la façon de la serpe & coingnee de Columelle, qu'il dit de son temps auoir esté nommee Françoise.

Esmotter, puis labourer de seconde façon, tiercer, puis semer.

CHAP. XI.

Esmotter. OR faut il apres la premiere façon du labour de la terre oster diligemment & rabbatre les mottes, & rendre la terre bien vnie, pour mieux semer & distribuer en bonne proportion le grain sus la terre. Ce que faict nostre commun en temps, qu'il appelle de poudrette: combien que le Beauceron n'y prenne pas de si pres garde: car à cause de la graisse de sa terre il préd le temps comme il se presente, n'estant point asseuré du beau temps ou pluuieux. Lon esmotte auec le rouleau, que les anciens appelloyent Cylindre, qui en terres forte merite bien estre du marbre ou bas liais bien poli: ou bien auec vne herse bien dentee de pointes de fer bien longues. *La façon d'esmoter.* Quoy qu'il en soit, il faut tant de fois labourer & relabourer, que la terre soit toute en poudre s'il est possible, à fin qu'il ne reste aucune motte à quasser apres que lon aura semé: parquoy apres que les mottes seront abbatues & applanies, pour la seconde façon on retranchera les terres enuiron la my-Iuin, si elles sont grasses & humides: ou enuiron le mois de Septébre si elles sont maigres & seiches autrement en la terre maigre seroit deseichee & bruslee du Soleil, & ne luy resteroit suc ne vertu. Sur tout faut garder ce moyen en labourant, que les terres ne soyent trop seichés ne trop humides: car la grande humidité les rend fangeuses &

boueuses, & la seicheresse nuit à bien labourer: parce que le soc ne peut entrer en terre, ou s'il y entre, il ne l'amenuise pas assez, mais esleue des grosses & larges motes de terre, dont apres on ne peut bien retrancher le champ. Certainement on ne peut faire en vn champ le deuoir, & ce qu'il y faut, quand la terre est trop dure: parquoy le champ qui a esté tranché en seicheresse, doit estre tranché en temps de pluyes que lon attendra, à fin que la terre arrousee & ramoitie soit plus facile à cultiuer.

Bien tost apres ceste seconde façon faudra tiercer, c'est à dire, bailler la tierce façon, laquelle doit estre la plus legere, & celle qui ne penetre pas si auant que les premieres. Ceste façon donnee, faudra applanir & esgaller le champ auec la herce: puis incontinent apres, qui sera enuiron la my-Octobre, semeras & distribueras en bonne proportion le grain sur la terre, non toutesfois en autre temps qu'en croissant de la Lune, iamais en defaut: ce que feras plus heureusement, si tu attẽds quelque petite pluye, suyuant le prouerbe commũ, qu'il faut semer le froument en bouë & lorge en poudre: d'autant que le froumẽt estant dur, & approchant de la nature du bois, germe mieux & plustost quand il est destrempé & amolli dedans la bouë: ou bien pour crainte des fourmis, lesquels si le froument est semé en terre seiche, se mettent incontinent apres & l'emportent: toutesfois si tu vois que la pluye soit tardiue (d'autãt que l'homme n'a pas puissance sur ce temps) ne differeras à semer, principalement en terres seiches: car les bleds, qui sont semés en terre seiche, & bien hercee, & couuerte se gardent là sans aucune corruption, aussi bien que s'ils estoyent en grenier: & se il suruient vne pluye, la semence qui aura esté long temps en terre, se leuera en vn iour. Ie presuppose cependant que le laboureur ayt laissé en repos & chommer deux ans les terres, esquelles il veut semer ses frouments, à fin qu'elles rapporteut mieux. Au surplus, le temps de semer expire enuiron la S. Martin d'hyuer, car alors la terre par la froideur de l'air deuient toute serree & comme herissonnee, ains ne pourroit pas tant bien receuoir la semence, & en faire son proffit. Vray est qu'es lieux froids lon doit semer plustost, és lieux tempe-rez plus tard, és lieux chauds encores plus tard: d'où vient que en Italie lon seme aux aduents de Noël: en nostre France, qui est temperee en Octobre: és lieux froids & voisins de la mer, aux Calendes de Septembre, encores plustost, à fin qne les racines des bleds semez soyent en vertu, auant que les pluyes d'hyuer les molestent, ou les glaces & gelees. Toutesfois en quelque temps que tu faces tes semailles, faut faire plusieurs esgouts à trauers les terres, & des conduits, pour escouler les eaux hors des bleds. Cependant le laboureur tantost s'esiouïra, tantost craindra du bon ou mauuais succez de la semence qu'aura faict par la disposition du temps qui se presentera: Aura bonne esperance de ses semailles, s'il voit que le

Tiercer.

Semer à croissant.

temps soit addonné à pluyes douces non violentes, à pluyes tremperees non excessiues & frequentes: car les pluyes douces resemblent à la rosee, les excessiues humectent & rafraischissent par trop. Si pareillement la neige tombe en abondance endurcie par vne gelee suruenante: car telle neige empesche que la terre ne s'exhale & euapore sa graisse & son ame & quand ce vient à fondre arrouse lentemēt & subtilement la terre d'vne liqueur pure, douce, & qui est comme l'escume des eaux du ciel qui sert de graisse à la terre, moyennant que si tost que la neige est fondue ne vienne vne pluye, accompagnee de grande gelee: Si d'auantage les gelees viennent en leur temps: car les trop hastiues bruslent les nouueaux germes, les tardiues leur nuisent beaucoup.

Chois & la quantité de grain pour semer. CHAP. XII.

Grain de froument choisi.

LE soigneux laboureur choisira le grain de froumēt, qui soit plein, espois, pesant, ferme si fort qu'il ne puisse qu'à peine estre trāché auec les dents, de couleur rousse lucide, net, non plus vieil que d'vn an, duquel le pain qui en est fait, est sauoureux & de bon goust, pour lequel le laboureur aura esleu & mis à part les meilleurs espis: & apres l'auoir criblé & vanné aura pris le grain qui sera dessous, cōme celuy qui est le plu sgros & plus poisant: outre, qui soit nay en terre grasse & cōtraire au lieu où il sera semé, cōme d'vn lieu de mōtagne, en vn lieu plat, & des lieux moittes en lieux secs: en sorte toutesfois que la semēce d'vn mauuais lieu soit plustost semee en vn bon lieu, que des bōs lieux és mauuais car les semēces, tāt bōnes soyent elles, s'empirēt toutesfois, & s'abastardissent facilemēt, quand elles sont mises en mauuais gueret.

Semēces abastardies.

Sera bon auant que semer le grain, le faire tremper en eau durant quelques heures, puis l'estendre à lombre pour l'essuyer & seicher si bien qu'il puisse rouler & courir lors qu'on le seme: par ce moyen on choisira pour semer les beaux grains qui demeureront au fond de l'eau, lesquels naistront dans trois ou quatre iours, & lon ostera ceux qui nageront par dessus, comme ne valans rien à semer: lesquels toutesfois lon pourra faire seruir ou à nourrir les poules, ou à les faire moudre pour en tirer le peu de farine ou fleur d'icelle qui encore y reste. Aucuns auant que semer le grain l'arrousent quelque peu auec de l'eau en laquelle aura trempé la iombarde, ou les semences & racines pilees de concombres sauuages, à fin que les bleds ne soyent rongés de taulpes, mulots, & autre telle vermine.

Mesure de grain à semer

La quantité du grain, qui doit estre semé, sera mesuree, & estimee selon le terroir: car l'arpent de terre grasse veut auoir le plus souuent quatre boisseaux de froument, la moyenne cinq, la maigre d'auantage: vray est qu'il faut auoir esgard aux païs & lieux où lon seme. Car aux pays froids & terres qui sont fort aquatiques, & qui endurent continuellement les neiges, est besoing de semer beaucoup plus qu'és pays chands

ou temperés, & terres seiches: parce que le froid, eaux & gelees corrõpent la plus grand' part les grains semés. Outre cela, encor faut il obseruer le temps, & la disposition du ciel: car en Automne faut semer moins espais, & en hyuer ou au temps approchant l'hyuer beaucoup plus. Es pluyes les semailles doyuent estre plus espaisses qu'en seicheresse.

Hercer puis sarcler. CHAP. XIII.

EN continent apres que la semẽce sera distribuee en terre, faudra pour le dernier labour hercer de long & de trauers, puis rasteller de sillon en sillon, mais à la trauerse : à ce faire les herces dentees de fer sont meilleures que si les dents estoyẽt toutes de bois, d'autant qu'elles font mieux entrer le grain en terre, laquelle ils esmient& rompent plus cõmodémẽt, à fin de couurir le grain de terre pour le moins de quatre doigs pour luy faire prendre racine, & empescher qu'il ne soit mangé des oiseaux, & le laisser en telle sorte l'hyuer entier, iusques au Printemps, vray est que durant l'hyuer sera besoing faire des esgouts pour tirer & escouller toutes les eaux qui seront tombees du ciel.

Quand le Printemps sera venu, & que le froument aura prins ferme racine, faudra sarcler les terres, c'est à dire, nettoyer & arracher les mauuaises herbes, qui par l'abondance des pluyes de l'hyuer, & luxure de la terre, abondent & surmontent le grain nouuellement leué, comme vesses, vesseron, pauot, nielle, & autres semblables, & sera bon de sarcler encor, pour la seconde fois, quand les espis commenceront à sortir, car ainsi les grains seront beaux & nets, mais ce pendant faut sarcler de telle sorte pour la premiere fois, que les racines ne soyẽt blessees, ains soyent couuertes & chargees de terre, à fin qu'elles s'estallent en terre & s'estendent d'auantage. A la seconde fois que tu sarcleras, ne faut trop recouurir, car si le froument ne germe plus, il se pourrira en terre sans rien produire, s'il est trop couuert. Parquoy à la seconde fois que tu sarcleras, il ne faut que remuer & vnir la terre. Ce deuoir & labeur n'est de petite importãce, entant que bien souuent les meschãtes herbes suffoquẽt les bleds, & les courbent par terre par leur trop grãde gaillardise, mesmement estans renuersez ou par les vents ou vehemẽtes pluyes. Par ainsi ne se faut esbahir si la plus part des espics sont vuides & sans grain quelconque, & si les autres ne viennent en perfection & maturité. Aussi quand le bon grain est accompagné de vesse, yuroye, & autres herbes nuisibles, non seulement le pain en est rendu mal plaisant, moins sauoureux, mal sain & taché de mauuaise couleur, mais aussi ne reuient pas à la moitié du bon bled & froument non meslé de ces herbes meschantes, tellement que trois charges de tel bled, apres estre criblé, ne reuiennent pas à deux de grain pur & net: Qui pis est, les chãps où telle semence est esparse, ne produisent pas la moitié, que font ceux esquels on seme les grains bien purgez & criblez.

Dernier labeur. LE dernier labeur, pour lequel on a prins tant de peine toute l'annee, est moissonner & despouiller ou scier les bleds, ce que lon doit attenter dés qu'ils seront meurs qui se congnoistra quand ils commenceront à deuenir egalement blonds ou iaunes, & auant que les grains soyent du tout endurcis & deuenus roux, à fin qu'ils grossissent plus en l'aire ou en la grange qu'aux champs: car c'est chose certaine, que s'ils sont mestiués de bonne saison, ils s'augmenteront & grossiront apres: là où si on attend à les scier quand ils seront secs, la plus grande part des grains tõbera à terre en les mestiuant, & sera proye aux oiseaux & autres bestes: & s'il aduient quelque vent impetueux ou tourbillõs, ils seront couchez par terre: sur tout faut moissonner entre *Temps à scier les bleds.* deux Lunes quand on veut que le bled soit de garde. La vraye heure de les sciet est la pointe du iour, quand ils sont pleins de rosee. La façon de moissonner, est ou de les coupper par la moistié du festu ou tuyau, à fin *Chaume.* d'auoir du chaume pour couurir les maisons champestres, mesmement pour chauffer le four à cuire du pain, és païs où il n'y a commodité de bois, cõme en la Beauce: ou bien de les scier vn pied pres de terre, pour plus grande reserue de foirre, qui seruira puis apres à faire paillasses *Foirre.* pour les licts, ou lictiere pour cheuaux, & autre bestail, &(qui est encor *Nattes.* le plus grand proffit de tous) pour employer aux nattes, à l'vsage & cõmodité des chambres du pere de famille: ce qui restera, sera fauché ou scié auec fauciles ou serpes attachees au bout d'vn gros baston, pour faire du feu durant l'hyuer: ou bien sera bruslé dans les champs mesmes, pour faire fumier par le moyen des pluyes suruenantes, aux terres principalement glaireuses & argilleuses, ou qui ont fort gueret.

Le bled couppé seta amassé & mis en gerbes, puis mené & conduit *Grange.* en la grange du mestayer, qui doit estre posee en lieu assez haut, à fin qu'elle puisse receuoir promptement le vent, non pas toutesfois que le vent qui viendra, puisse aller contre les maisons ou iardins, car outre le dommage que les menues & deliees pailles apportent aux yeux des personnes, sans s'en apperceuoir, encor nuisent elles beaucoup aux iardins, parce que adherantes aux feuilles des herbes & arbres, & aux fruicts d'Autonne, les deseichent & rendent prompts & faciles à estre bruslez par l'ardeur du Soleil.

Battre le blé. CHAP. XV.

Battre le blé IL ne restera plus pour le dernier trauail du laboureur, que de battre le bled pour le semer, ou pour en faire reserue au grenier, & ce non pas plustost que trois mois apres les mestiues, car encore que le grain soit cueilli auec sa maturité, toutesfois il prend tousiours quelque amendement dans la grange,

Les Gascons toutesfois craignans que le bled laisse longuement en gerbe ne s'eschauffe,ains n'abonde en papillons, tignes & artusons qui le gastent, font seicher les gerbes au Soleil trois iours durant, au champ mesme où le froument a esté moissonné, puis le battent en ce lieu, & de là portent le grain au grenier: par ainsi n'ont affaire de granches pour y porter &garder les gerbes. Auant que le battre faudra soingneusement preparer l'aire, & l'arrouser auec sang de bœuf, meslé auec huile d'oliue non salee:puis apres l'vnir & polir par dessus auec vn battoir ou rouleau,à fin qu'elle n'ayt aucunes fentes ou creuaces, esquelles le grain battu se puisse perdre, ou les fourmis s'engendrer & cacher. La maniere plus commode de le battre, est auec des fleaux, puis le nettoyer de la paille,balle, & autres ordures auec vn van:& pour le dernier le cribler.Sur tout qu'on ne laisse pas longuement le froument en gerbes, d'autant qu'elles s'eschauffent ensemble, & ainsi le bled abonde en papillons, tignes, & artusons qui le gastent. Ce-pendant ne faudra perdre la balle, laquelle pourra seruir non seulement pour la nourriture des cheuaux & autres bestes,meslee auec auoine, mais aussi pour meurir les fruicts & les garder ainsi qu'auons dit cy deuant, mesmement les Espagnols,& Italiens à garder de la neige tout durant l'Esté:car ils font des fosses fort profondes dedans terre,esquelles ils mettent la neige & la couurent de balle.

Aire à battre le grain.

Quel doit estre le grenier à mettre bled.
CHAP. XVI.

Le grenier où le froument sera gardé,prendra sa clarté de l'Orient, esuenté moderement du Septentrion & de Ponent, principalement du vent de Bize, qui tient tousiours le bled sec & en fraicheur, non du vent de Midy,ny d'autres semblables: aura plusieurs tuyaux, par lesquels la vapeur chaude puisse sortir, & le petit vent doux & refrigeratif souffler dedans:& s'il ne sera point planché par dessus,à fin que les vents aisément y penetrent entre les canaux & tuiles du toict, & que le lieu en soit plus frais en toute saison sera loing de toute humidité, & autres mauuaises senteurs, & air mal plaisant, mesmement des estables des cheuaux & bœufs, & autres semblables:son plancher sera accoustré comme l'aire, à sçauoir,arrousé auec sang de bœuf, meslé auec huile d'olue non salee,puis vni & poli auec vn rouleau ou battoir,& dans lequel ne faut laisser trou ny pertuy tant petit soit il,qui ne soit bouché à chaux & sable. Ledit plancher où doit estre mis le grain, sera arrousé de vinaigre:ses murailles seront parees auec mortier destrempé en eau,où auront trempé racines & feuilles de concombre sauuage,ou auec chaux destrempee en vrine de brebis, qui seruira beaucoup contre toutes bestes qui mangent le bled.

Grenier à froument.

Au grenier ainsi preparé sera mis le bled, bien nettoyé premierement, car plus est net, & moins est il endommagé de charentons & autre vermine. Vray qu'estant au grenier pour la defense de ceste vermine, pourra estre souuent remué, & auoir à l'entour de ses monceaux de l'origan sauuage, ou feuilles seiches de grenadiers, ou absince, ou auronne seiche: ou pour le mieux, parmy dix charges de blé bien sec, on y meslera vne de miller bien nettoyee: car par la froideur du miller le blé sera defendu de la vermine & de toute eschaufaison, lequel millet sera facilement separé d'auec le blé par le moyen du crible: mesme à fin qu'il prēne quelque accroissement, faut espandre par dessus les monceaux de blé, sel nitre & de son escume, tous deux subtilement puluerisez & meslez auec terre bien deliee. Et s'il aduient que le blé ne soit de garde, & qu'on l'ayt mis en farine, pour la garde d'icelle faut faire masses ou pastillons secs de cumin & sel pilez, & les mettre parmy la farine. Ou si lon voit que dedans le blé se soyent engendrez des hanetons, ou autre telle vermine, pour s'estre eschauffé, le faudra espoudrer incontinent auec le crible, puis l'espandre & le laisser au Soleil durant sa plus grande ardeur iusques au soir, puis ainsi chaud & bien nettoyé le rapporter au grenier le plus haut que lon pourra: ainsi ceste chaleur s'amortira & tuera toute ceste vermine, & le blé deuiendra si frais qu'il sera hors des dangers de ceste ruine. Au surplus touchāt la vente des grains, faut que le laboureur se donne garde d'estre trompé des mesureurs, non moins que des mesures, lesquels pour faire plus pleine & meilleure mesure, en versant le grain le pressent auec la main ou frappent leur mesure du genouil, à fin de mieux entasser & ammonceler le grain: Ceste ruse est cause que les dernieres mesures ne reuiennent aux premieres.

Blé à remuer

LA CVLTVRE DES AVTRES ESPECES DE FROVMENTS.

CHAP. XVII.

SEIGLE.

SEIGLE dit en Latin *secale*, & des anciens Farrago, ne demande si soingneuse culture, ny terroir si gras, & tant bien amendé que le froument, car il fructifie en toute terre auec telle abondance que d'vn grain seul il en vient cent, tant soit il mal labouré & fumé. Tesmoings en sont les Auuergnats, Limosins, Perigordins, Foresiens, & principalement la Beausse solongnoise, qui est abondāte en ceste espece de froument, iaçoit que la plus part de son terroir soit maigre sablonneux, & mal cultiué de ses habitās qui sont plus soigneux de nourrir leurs bestes à laine, que de labou-

Seigle. Secale. Farrago.

ter leurs terres:dont lon peut dire que negligence proffite à quelque chose:le grain est fort menu,ridé & chetif aux prix du froument, & duquel le pain est fort mal plaisant, gras, visqueux,pesant,pasteux,noirastre,& plus vtile en temps de cherté,pour assoupir la faim aux gens vils & rustiques,que ponr nourrir, aussi les riches & aisees personnes n'en tiennent compte:vray est que plusieurs le meslent parmy blé froument, à fin que le pain faict d'iceluy, demeure plus long temps tendre: qui plus est,les medecins de Cour ordonnent telle sorte de pain aux Rois & grands seigneurs pour en vser à l'entree du repas, principalement en Esté, à fin d'auoir le ventre lasche: qui sera soingneux de sa santé, principalement ceux qui ne trauaillent point de leur corps: comme les gés studieux,les Moines, ne doyuent vser du pain faict de la farine seule de Seigle, encores que les laboureurs ayent ceste opinion que l'vsage de ce pain réd les corps plus forts & robustes, & que pour le certain nous voyons les femmes Lionnoises, Aruernoises, Foresiennes, pour vser de ce pain estre fort belles, & auoir vn corps plus solide & succulent. Lon tient aussi que l'eau panee de ce pain de Seigle est plus plaisante & beaucoup meilleure que de pain de froument tant blanc soit il:Les pasticiers font les crouftes de pastez de la farine de seigle, à fin de plus long temps durer.Ce pain est propre pour nourir les chiens, & pour engraisser les pourceaux: toutes les autres bestes, principalement les poules & cheuaux,l'abhorrét du tout:le blé est fort subiect à la rouille, à raison qu'il retient l'eau de pluye en sa bale,le faudra secourir des remedes qu'auons descrit:Lon se sert de son foerre, par ce qu'est flexible à lier les vignes,l'ayát faict tremper en eau,& de sa farine pour faire cataplasme à suppurer vn apostume:la decoction du grain fait mourir les vers y adioustant graine de coriandre, aussi les medecins des cheuaux en baillent aux cheuaux qui en sont tormentez.

METEIL.

Meteil,que les Latins appellent *Metellum*, n'est vne espece de froument mais vne meslange des grains de blé froument & de seigle ou de blanche froument, que les Latins appellent *Far adoreum* (ainsi que dirons tantost (& de seigle, si que ces deux sortes de grains diuers meslez sont semez,recueillis,& battus ensemble,ains appellez vulgairemét Meteil:Le grain meslé demande terre & culture mestiue, voire pour le mieux telle que le blé froument. Le pain qui est faict de la farine de meteil, est des meilleurs, & plus facile à digerer. *Meteil.*

SECOVRGEON.

Secourgeon est vne espece de blé d'vn grain fort maigre, ridé & chetif, semblable aucunement à l'orge, qu'on n'a accoustumé de semer en France, sinon en temps de famine, encores és païs & contrees *Secourgeon.*

ſteriles & bien maigres, pour aſſoupir la faim des poures gens plu toſt que pour les nourrir, auſſi eſt il dit des François Secourgeon, quaſi des mots Latins *ſuccurſus gentium*, Secours des gents : La pluſpart du Perigord & païs Limoſin ſe ſert de ceſte ſorte de blé : ſemble que ſoit vn grain auquel degenere le froument, & doyue eſtre appellé mauuais froument, ou froument ſauuage. Il doit eſtre ſemé en terroir le plus eſpois & gras que lon pourra choiſir, encores qu'on die qu'il ſaime fort en terre legere, d'autant qu'il germe hors de terre le ſeptieſme iour qu'il eſt ſemé ſon plus gros bout ſe conuertiſſant en racine & l'autre plus menu en herbe qui floriſt. Le temps plus commode de le ſemer eſt enuiron le mois de Mars és lieux froids, ou enuiron le huict ou dixieſme de Ianuier ſi l'hyuer eſt doux,& non point des plus rigoureux. C'eſt vne eſpece de froument de trois mois, dont parle Theophraſte en ſon liure des plantes, encores que Columelle ne recongnoiſſe aucun froument trimeſtre. Teophraſte auſſi fait mention d'vne ſorte de froument de ſoixante iours, qu'il appelle bimeſtre, & vne autre de quarante iours : i'entens qu'au païs de l'Inde nouuelle, nomee la Floride, il croiſt froument de deux mois, de trois mois, voire de quarante iours : nous en voyons aſſez communement en France de trois mois, voire és païs de Beauce, de Touraine, Lionnois, de Sauoye, d'Auuergne, de Freſts, Prouence, Chartain, & autres, eſquels le froument ſemé en Mars, vient en maturité & preſt à eſtre moiſſonné dans le troiſieſme mois. L'occaſion de le ſemer ſi tard, ſont les eaux ou les froidures exceſſiues, ou les neiges ou autre telle inclemence d'air, qui ont empeſché de le ſemer pluſtoſt : Les frouments trimeſtres, bimeſtres, de quarante iours, & entre eux principalement le Secourgeon, rendent vne farine fort blanche & bien legere, à raiſon qu'elle a fort peu de ſon, le grain ayant tiré pour la nourriture fort peu, & encores la plus legere ſubſtance de la terre (& par ce fort peu de ſon) pour le peu de temps qu'il eſt demeuré dans terre : Le pain qui eſt faict de ceſte farine eſt fort blanc, mais fort leger, & peu ſubſtanciel, plus propre pour les villageois, & ſeruiteurs des familles, que pour les maiſtres & perſonnes opulentes : auſſi és païs où lon faict eſtat de ce froument, on en meſle parmy du blé froument pour en faire pain de famille.

BLANCE OV BLANCHE.

Blanche ou Blance, c'eſt vne eſpece de froument, que les Latins appellent *far*, & les anciens nommoient *far adoreum*, comme vn froument digne d'eſtre adoré pour ſon excellence & bonté : il eſt fort dur & eſpois, ains demande vne terre forte, encores que ne ſoit des

Far adoreum.

mieux cultiuees. Il vient aussi fort bien en lieux & contrees fort froides, & ne craint froidures aucunes tant excessiues soyent elles: Ne refuse pareillement les terres seiches, arides, & exposees és grandes chaleurs d'Esté, le grain ne peut estre desnué de sa balle & petit follicule, s'il n'est fricassé: aussi pour le moudre & faire du pain, on le fricasse, mais pour le semer on le laisse vestu de son follicule, & est ainsi gardé pour estre employe aux semences. Il est fort pesant, mais non tant que le ble froument, plus net toutesfois, & qui rend plus de farine, & de pain, que pas vn froument, Ceste espece de froument est fort rare en France, bien frequente en Italie, où est appelle Sacidata.

SILIGO.

Il y a vne sorte de froument menu & fort blanc, que les Latins appellent *siligo*, duquel on fait le pain plus blanc appelle aussi des Latins *silignitis*, les François ne luy ont point encores donné de nom. *Siligo.*
Il se doit semer en lieux fort ouuerts, chauds & exposez au Soleil: encores qu'il ne refuse pas la terre croyeuse, dense, humide & limonneuse, mesme que les bons laboureurs disent que n'est besoing de si grand soing à faire croistre ce froument, & que si lon seme du ble froument en quelque lieu humide & limonneux, apres la troisieme semaille, il degenerera en ceste espece de froument.

OLYRA.

Il y a encores vne autre espece de froument, que les Grecs & Latins appellent *olyra*, moyenne entre le ble froument & l'orge, dissemblable du tout à Siligo, dont nous venõs de parler de semblable espece & faculte que l'espeautre, dont nous parlerons incontinent: De laquelle Dioscoride fait mention, & Mathioli, nommé en françois Seigle blanche: Sa culture est semblable à celle de l'espeautre: lon en fait du pain fort blanc. Il se voit fort peu en France de ce froument. *Olyra.*

ESPEATVRE.

Espeautre, c'est que les Latins appellent *Zea*, dont les anciens Rommains faisoyent grand cas, & luy donnoyent le nom de Semen par excellence, comme les Italiens où l'Espeautre croist en grande abondance, l'appellent Biada. Le grain en est moindre, & plus noirastre que du ble froument. Il se trouue quelquesfois double, quelquesfois simple dedans l'espi garni de longue barbe & areste. Il doit estre semé en terre bien forte & dure, autrement il ne proffitera point, & n'y à grain de froument qui trauaille & donne plus de peine à la terre que celuy cy: le pain qui en est fait est excellent: les Italiens en font de la *Espeautre.*

fourm entee fort singuliere.

SEMOLE.

Semole.

Semole, c'est ce que les Latins appellent *similago* ou *simila*, qui à bien parler n'est pas froument, mais vne sorte de farine excellente, faicte d'vn blé froument fort excellent, passee par vn crible fort menu & tenue, & moulue en vn moulin des meilleurs qui se puissent trouuer: encor que le mot de Semole semble enseigner le contraire, quasi sans mole, de mesme que le latin *semola, quasi sine mola*. Nous n'auons en ce païs le grain dont est faicte ceste farine dite Semole: La Prouence en seme grande quantité, comme aussi la Campanie & le païs de Naples, dont est apportee en France grande quantité de ceste farine, laquelle les medecins ordonnent aux malades en forme de panade ou de bouillie auec vn bouillon de chappon, encores que Galien, & la plusspart des medecins affermēt que la Semole soit d'vn suc gros & visqueux, & qui se digere auec peine, ains dommageable à ceux qui ont besoin d'vne nourriture delicate & attenuante: Vray est qu'elle est de grande nourriture, & le pain aussi qui en est faict. Au lieu de Semole, nous nous seruons du blé meteil, ains quant au froument dont est faicte la farine semole, il demande telle terre & culture que le Meteil.

FRVMENTEE.

Alica.

Frumentee, c'est ce que les Latins appelloyent *Alica*, ou *Chondrus*: vne espece de froument, duquel apres auoir trempé quelque tẽps dedans l'eau, puis pilé, & desnué de son escorce, en fin deseiché au Soleil, & moulu grossement, est faicte vne forme de grosse farine, ressemblant de bien pres au gruau, de laquelle on fait tantost de la bouillie, tantost on mesle és bouillons des viandes, tantost de la panade, toutes telles viandes, au vray dire, de beaucoup plus de nourriture que proffitables pour la santé, d'autant qu'engendrent vn suc espois gros & visqueux, fort dommageable à ceux qui sont subiects aux opilations & aux calculs & grauelles.

BLE DE TVRQVIE.

Blé de Turquie.

Blé de Turquie, ainsi nommé, ou plustost blé d'Inde, d'autant qu'il est venu premierement des Indes occidentales, puis en Turquie, & de là en France, non pas qu'il y soit cultiué que pour plaisir, ou pour admiration des choses estrangeres, desquelles les François tiennent grand compte. Faut tenir ceste diligence à le semer: on doit labourer le champ soingneusement de toutes les façons qui sont necessaires aux terres labourables, puis enuiron la fin de Mars, lors que le Soleil cõ-

commence à nous donner librement de ses rayons, faire tremper deux iours entiers en eau les grains de ce froument, ce faict attendre que la pluye donne quelque arrousement à la terre : quoy aduenu, soudain faire ouuerture dedans la terre auec paulx aigu, de droite ligne, & de distance égale & suffisante: dedãs ces trous ietter quatre ou cinq grains de ce froument, & soudain couurir la terre ouuerte auec le pied emplir tout vn chãp de ce grain de ceste façon: Si la terre est grasse & le grain bien nourri, ne faudra de germer dedans sept iours, & estre prest d'estre moissonné dans les quarante iours, deux mois, trois mois, ou pour le plus tard quatre mois, plustost ou plus tard, selon la bonté de la terre & force du Soleil, plustost en lieu chaud & esposé au Soleil en bonne terre, plus tard en lieu froid & terre maigre. Il a semblable temperament à nostre blé, plus chaud toutesfois, ainsi que lon peut congnoistre par la douceur du pain qui en est faict. Sa farine est plus blanche que de nostre blé, mais le pain qui en est faict est de plus grosse, plus espoisse, & plus visqueuse substance, tellement que la nourriture en est plus grossiere, & plus prompte à engendrer obstructions: parquoy si la cherté du blé & famine contraingnent semer de ce blé de Turquie pour en frire le pain, vaut mieux mesler sa farine parmy celle de nostre blé, que d'elle pure & simple en faire pain. Ceste farine à cause qu'est visqueuse & espoisse, seroit vtile en cataplasmes supputatifs : car par sa viscosité estouppant les pores de la peau, maturetoit la matiere des apostumes.

BLE SARRASIN.

Blé Sarrazin, c'est vn froument assez vulgaire par toute la France, & plus sans comparaison que le blé de Turquie predit: on le doit semer en toute terre, d'autant qu'il ne refuse aucun gueret, fust-il sablonneux, ou de quelque autre qualité, en Auril principalement en lieux chauds, ou plus tard en lieu froid, & est tant fertil que deux fois l'an il peut parcroistre en vn mesme champ, en terroir chaud, ainsi que lon voit en Italie. Il peut estre moissonné trois mois apres qu'a esté semé, on l'employe en ce païs icy la plus part en la nourriture des pourceaux pigeons & volailles, & en temps de cherté & de famine à faire pain, qui sera beaucoup meilleur si le grain de ce bled est meslé parmy du ble froument. Lon en peut faire grosse farine, ainsi que frumentee, meilleure sans comparaison que celle du millet, pour estre employee en bouillons de viandes, en panades & bouillies, mesmement à faire tartinages auec formage & beurre. C'est vn manger assez plaisant, & qui ne charge pas beaucoup l'estomach, encores qu'il soit flatulent, non point tant toutesfois que les pois ou febues.

Tragos Cerealis, Typha Cerealis.

Il y a encores deux autres sortes de froument, que les Latins appellent *Tragos Cerealis*, & *Typha Cerealis*, desquelles Dioscoride & Galien ont fait mention: Le Typha Cerealis est fort semblable à nostre seigle, duquel est fait vn pain bien noir, qui est fort mal plaisant, quand est

vieil faict, bien plaisant quand est frais cuit, à la mesme façon du blé de seigle. Le Tragos cerealis n'est pas beaucoup dissemblable au grain de frumentee, sauf que sa farine rend sans comparaison beaucoup plus de son, ains faict vn pain plus propre pour lascher le ventre que nourrir beaucoup. Nous ne voyons point de tels froments en nostre France, parce n'est besoing en faire plus long discours.

LES MARS ET LEGVMES.

CHAP. XVIII.

ORGE.

APRES qu'auons amplement parlé des bleds, il faut consequemment parler des mars & legumes: la culture desquels en general est pareille à celles du froument, quant à espierrer amender, labourer de premiere, seconde, tierce façon, esmotter, semer, hercer, moissonner: differente toutesfois en quelque chose, pour le naturel differét d'iceux: parquoy pour le mieux sera d'en faire particuliere description.

Orge. L'orge doit estre semee en terre maigre, seiche & menue, ou en terre du tout bien grasse, par ce quelle amaigrit fort les terres. Et pourtant on la met ou en terre bien grasse, à la force & bonté de laquelle elle ne peut nuire: ou en terre maigre, en laquelle aussi bien ne semeroit on autre chose. Il la faut semer en terre qui aura eu deux façons, en d'aucuns païs au mois d'Octobre, en ce païs apres le quinzieme iour d'Auril (selon le prouerbe commun. A la sainct George laisse ton auoine, seme ton orge) si la terre est grasse: mais si c'est en terre maigre il faut semer vn peu plustost: & n'attendre pluye quelconque, d'autant que selon le prouerbe faut semer le froument en boue, & l'orge en poudre par ce que lorge ne peut souffrir abondance d'humeur, estant de soy seiche, rare, & froide: aussi l'orge semee en lieux humides, & par trop arrousee d'eau de pluye s'enroüille facilement, & se conuertit en yuraye ou auoine: mesme culture demande l'orge que lon appelle emondee, ainsi dite, par ce que sa balle chet incontinent & ne tient pas au grain comme elle fait en l'orge cõmune: Quand tu la verras vn peu meure, la dois mestiuer plustost que tous autres bleds: car elle a le chaume ou tuyau fragile & aisé à rõpre s'il seiche fort, & le grain mal vestu de paille facilement & de soy mesme tõbe à terre: qui est cause pourquoy aussi il est plus aisé à battre & secouer que tous autres grains. Apres la moisson il sera bõ laisser reposer vn an la terre, ou biẽ la fumer fort, & oster toute la malice qui y sera demeuree. En tẽps cher lon fait pain d'orge, ainsi que dirons cy apres, meilleur pour l'vsage des poures gens que riches: en vne chose toutesfois recommandable, qu'il est propre & vtile pour ceux qui sont podagres: l'asseurance dequoy gist plustost en experience qu'en raison. Toutesfois d'autant que l'orge, comme enseigne Ga-

(Marginal notes: *Prouerbe.* beside "uril (selon le prouerbe commun"; *Pain d'orge.* beside "il sera bõ laisser reposer")

bien, ſoit en pain, ſoit en bouillie, ſoit en ptiſane, ſoit en orge mondé, ou autrement employé rafraiſchit & donne vne nourriture tenue & aucunement detergente au corps, en cela elle peut eſtre proffitable aux podagres, qui ſont pleins d'humeurs, & ſubiects aux deflnxions ſur les ioinctures.

Lon fait de lorge vne ſorte de breuuage qu'on appelle ptiſane: & vne viande propre pour les malades, nommee Orge mondé, lequel la fermiere pourra ainſi preparer. Prenez orge bien nettoyé & pelé, faites le cuire iuſques à creuer, de ſorte qu'il ſemble eſtre comme vne bouillie, puis pilez-le, & le paſſez par vne eſtamine ou coulouëre fort deliee, adiouſtez y ou ſuccre ou ius d'amendes douces pilees, ou graine de pauot, ou de melons, ou de laictue, ſelon l'occaſion qui ſe preſentera. Ou bien prenez orge la meilleure & plus recente, mettez la dans vn mortier, iettez deſſus eau tiede, comme pour la mouiller, & non pas qu'elle nage, puis battez-la doucement auec vn pilon de bois, de ſorte que la paille qui la couure en ſois hors, frottez-la encores entre vos mains, à fin que toute la paille en ſoit hors: puis faites la ſeicher au Soleil: cela faict, prenez vne poignee de ladite orge, mettez la dedans vn pot quelle l'empliſſe à demy, empliſſez le pot plein d'eau, & le laiſſez bouillir petit à petit, de ſorte qu'elle creue, & deuienne comme bouillie, paſſez la auec vn linge & exprimez le ius. *Orge mondé.*

AVOINE.

L'auoine, combien que ſans aucune ſemence elle vienne entre les bleds & orges, cõme vn vice & choſe inutile: toutesfois pour le proffit qu'elle apporte à la nourriture du grand beſtail voire des hommes, en temps de neceſſité, merite vne culture propre & particuliere. Elle veut eſtre ſemee és lieux maigres, ſecs: & bien aërez, & qui ont deſia eu deux façons, en Feurier ou en Mars, non plus tard: elle deſire d'eſtre arrouſee, & en vient plus belle & plus touffuë. Il la faut cueillir incontinent apres qu'on aura moiſſonné le ſeigle & l'orge. *Auoine.*

Encore que l'auoine ne ſoit propre à faire pain, ſinon en extreme cherté, toutesfois on la pile en vn mortier, & en fait on farine que lon appelle du Gruau, lequel on fait cuire tout ſeul, ou auec la chair, pour en vſer en façon de panade. Les Medecins tiennent que le gruau ainſi preparé nourrit beaucoup, & eſt ſouuerain pour la grauelle & difficulté d'vrine: ie m'en rapporte aux Bretons & Angeuins, qui en vſent pour ces effects. Quand on le fait cuire tout ſeul, pour le rendre plus plaiſant on y adiouſte laict de vache, ou de cheure, ou ius d'amandes douces auec ſuccre. Les Alemans en font bouillie qu'ils aiment fort. *Gruau.* *Grauelle.*

Les Moſchouites font diſtiller eau d'auoine, de laquelle ils vſent en defaut de vin: & telle eau eſchauffe & enyure non moins que le vin. *Eau d'auoine.*

Mil.

Mil, ainſi que ſçauent bien ceux du païs de Beran, de bigorre, &

d'Aarmigniac, apres qu'il aura trempé quelque temps en eau, demande estre semé au matin ou au soir à la fraischeur en terres legeres & menuës: & vient non seulement en terre sablonneuse, mais aussi en arene, quand le païs est moitte & humide: sur tout il ne veut estre semé en terres seiches & croyeuses, ou marneuses: ne veut estre semé auant le nouueau temps, car il demande chaleur. Parquoy sera commodément semé, à la fin du mois de Mars, voire encore plus tard, pour iouïr longuement de la rosee, & n'y faut grande despense: car petite quantité de grains remplit grande quantité de terre. Si tost qu'il sera semé, le faut presser auec vne claye d'osier bien chargee, pour le garder de la chaleur du Soleil en naissant: autrement sa graine se creueroit & deseicheroit par la vehemence & ardeur des rays du Soleil. Toutesfois il veut estre souuent & bien tost sarclé, pour arracher les mauuaises herbes, & principalement le millet noir. Si tost qu'il aura espié, & auant que la chaleur le grain se monstre, on l'arrache à la main, puis on le met seicher au Soleil, & apres on le serre: en ceste sorte il se garde plus longuement que tous autres grains. Le mil apporte ce proffit aux châps où il aura esté recueilli, que les vers ne nuisent aucunemét au grain, qui y sera semé incontinent apres que le mil sera leué: attendu que les vers laissans le grain semé, s'attaqueront aux esteuls de millet.

En temps cher lon fait pain de mil, qui est assez mal gracieux, principalement quand est rassis: les Gascons & Champenois vsent d'vne bouillie qui est faicte de mil auecques laict, qui est aussi assez mal plaisante: tant le pain que la bouillie de mil est de fort petite nourriture, auec ce qu'ils estouppent, à raison que le mil est froid au premier degré. & sec au troisiesme: le mil auec sel & fleurs de camomille fricassez, & mis dedans vn sachet, sert aux douleurs coliques, & trâchees: Pour garder les medicaments, comme la rhubarbe, l'agaric, mesme la chair de pourriture & corruption, est bon les entasser & enseuelir en millet,

Sesame.

Sesame. Le Sesame veut estre semé en terre noire, pourrie & humide: il vient bien aussi és arenes & sables gras, ou en terre ramassees, & est fort fertile, non moins que le mil ou panic. Vray est que le bon mesnager ne se doit beaucoup soucier d'en semer, par ce qu'il rend les terres du tout steriles, & ne vient en vsage sinon pour l'huile qui en est exprimee, & les gasteaux que les femmes friandes façonnent de sa farine. *Huiles & gasteaux de sesame.* Il ne le faut semer qu'en plein Esté, encore en vn temps sec, & auquel on n'espere de long temps pluye: car la pluye luy nuit apres la semaille, au contraire des autres plantes, qui se resiouïssent d'auoir pluye incontinent apres qu'elles sont semees. L'huile qui est exprimee de la graine de sesame ne gele iamais, & est la plus legere entre toutes les huiles, toutesfois meslee auec vin ou eau de vie va au

fond

fond: Ne faut faire estat de ce grain pour la nourriture, car il subuertit l'estomach, & se digere à peine, comme toute chose huileuse.

Lentilles.

Les Lentilles doyuent estre semees en deux temps, Automne, & plus communement principalement en France, & pays froid au Printemps, quand la Lune croist, iusques au douxiesme, en terres petites & menuës, ou en terres grasses & fertiles : car quand elles sont en fleur, elles se perdent & gastent par trop grande humidité, ou par trop abõdamment ietter hors de terre. Et à fin qu'elles viennẽt plustost & plus grandes, il les faut mesler auec du fumier sec auant que les semer, & quatre ou cinq iours apres qu'elles seront ainsi reposees en ce fumier, les semer. Elles seront de garde si on les mesle auec cendres, ou si on les met dans des pots où lon garde les huiles, saulses & confitures : si on les arrouse de vinaigre meslé auec benjoin. *Lentilles.*

Les Lentilles, encores que les anciens Philosophes en tinssent conte, sont de difficile digestion, nuisibles à l'estomach, enflẽt les boyaux, offusquent la veuë, causent des songes hideux, ains ne sont bonnes si on ne les fait cuire auec chair, ou fricasser en huile.

Phaseols.

Les Phaseols viennent és terres chaumieres, ou mieux és terres grasses qu'on laboure & seme tous les ans, & sont semez depuis le dixieme d'Octobre iusques au premier de Nouembre, ou biẽ en Mars, comme les autres legumes, apres que la terre aura esté rompuë des la S. Martin d'hyuer. Auant que les semer les faut tremper en eau, pour les faire naistre plus facilement, puis les semer au large, & selon qu'ils meurissent, les recueillir. Ils engraissent les champs où ils sont semez : sont abondans en fruicts, se gardent long temps, s'enflent & croissent en cuisant, & sont plaisans à tous: vray est qu'ils sont vẽteux, & difficiles à digerer, propres ce neantmoins à exciter le ieu des dames, si apres estre cuits on les asperge de poyure, galangue & succre, principalement si on les cuit en laict fort gras iusques à creuer: si desirez oster leurs ventositez mangez les auec moustarde, ou graine de carui. Si auez esté mors de quelque cheual, prenez des phaseols, maschez les, & les appliquez ainsi maschez sur la playe toute recente. Les Damoyselles qui sont soingneuses de leur beau teinct peuuent distiller vne eau fort singuliere des phaseols à se faire belles. *Phaseols.*

Lupins.

Les Lupins ne demandent grande culture, & sont à bon marché, & sur toutes semences ils proffitent aux terres : car quand les vignes & les terres labourables sont maigres, ils leur seruent de tresbon fumier : aussi en defaut de fumier ils peuuent estre semez és terres qui ont besoing d'estre fumees, si des qu'ils auront ietté leurs secondes fleurs, on les enterre par vn labour de charrue. Ils viennent bien en terre maigre, voire lassee de porter autre grain: & doyuent estre semez en toutes terres, principalement chaumieres, voire non labourees *Lupins.*

car en quelque sorte qu'ils soyent semez, ils endurent la negligence de la terre & du laboureur, & ne veulent estre aucunement sarclez: tant à raison de leur racine qui est seule, & laquelle si estoit blessee, ils mourroyent incontinent qu'aussi ce seroit peine perdue: car tant s'en faut qu'ils puissent estre infectez & interessez par mauuaises herbes, que mesmement ils les font mourir. C'est pourquoy plusieurs les sement au milieu de la vigne, à fin qu'ils attirent à soy toute l'amertume de la vigne, qui leur est familiere. Il ne les faut pas toutesfois semer profondement, car quand ils fleurissent lon n'en tient point de compte. Entre tous legumes ils ne requierent estre gardez & reposez és greniers, mais plustost sur vn plancher où la fumee donne: car si l'humidité les surprend, il s'y engendrera des vers, lesquels mangent les germes, & le demeurant ne peut proffiter. Faut les cueillir apres qu'il aura pleu, car quand il fait sec, ils sortent hors de l'escorce, & se perdent.

A quoy seruent les lupins. Ils seruent bien à nourrir les bœufs en hyuer, mais qu'ils soyent trempez en eau salee, & de riuiere, puis cuits: ils seruent aussi à la nourriture des hommes, pour faire pain quand il y a cherté de bleds. Lon remarque en eux ceste singularité, c'est que tous les iours ils se tournent ainsi que le Soleil fait son cours: tellement que par là les laboureurs peuuent congnoistre les heures du iour, encore que le temps ne soit point clair.

Vers des petits enfans. Les Lupins pilez & mis sur le nombril, font mourir les vers aux petits enfans: En decoction prouoquent les mois, & desopilent les veuës, à raison dequoy plusieurs les recommandent aux filles, ou femmes, qui ont les pasles couleurs. Leur farine est fort singuliere en cataplasme pour resoudre les escrouelles, & tumeurs dures, tant cuite en oxymel qu'oxycrate, mesmes pour les gouttes sciatiques.

Febues.

Febues. Les Febues doyuent estre semees és lieux gras, ou bien fort fumez, labourez de deux façons: & combien que ce soit en terres chaumieres, assises és vallees, où toute la graisse & substance du haut pays descend, toutesfois il faudra soingneusement retrancher la terre, & quasser les mottes auant que les semer: car encore qu'entre les legumes elles consomment & vsent moins la vertu & suc de de la terre: toutesfois elles desirent d'estre fort bien couuertes dans la terre: les faut diligemment sarcler, lors qu'elles poussent sur terre: car ainsi le fruict en multipliera, & les escosses en seront plus tendres. Elles peuuent estre semees en deux temps, en Automne en terre forte les grosses febues: & au Printemps, principalement en ce pays en foible & leger terroir les febues communes & plus menues: celles d'Automne valent mieux, si bien que les laboureurs disent qu'ils ayment mieux les pailles ou cossars des febues semees en bonne saison, que les febues de trois mois: par ce qu'elles rendent plus de fruict, & ont le grain plus grand & mieux fourny. Or en quelque saison que tu les semes, il

faut regarder à les semer toutes le quinziesme d'apres la nouuelle Lune, par ce qu'elles seront plus chargees de fruict, & ne seront tant assaillies de pussons que si la Lune estoit nouuelle. Le iour auant que les semer les faut tremper en lie d'oliues ou eau nitreuse, à fin qu'elles rapportent mieux, soyent plus aisees à cuire, & ne soyent subiettes à estre mangees des charensons ou calendres. Faut aussi les arracher à la nouuelle Lune, auant qu'il soit iour, puis les laisser seicher en l'aire, & les battre auant la pleine Lune, puis les porter au grenier: ainsi les vermines ne les infecteront point. On les peut aussi planter auec plus grand proffit que de les semer en terroir bon, bien dressé, cultiué, engraissé, & fumé, auquel terroir si semez l'annee suiuante du froument, la cueillette en sera plus grande & copieuse, d'autant que les febues engraissent la terre sur tout autre legumage.

Pour les garder long temps les faut arrouser d'eau salee: à les cuire toutesfois se faut bien garder de mesler du sel, ou les cuire en eau salee, d'autant que l'eau salee les endurcir: ne les faut aussi laisser à l'air froid: car le froid les rend plus difficiles à cuire.

Pour les garder d'estre rongees des vers, les faut frotter auec huile d'oliue, l'vne apres l'autre, iusques à ce qu'elles soyent imbibees de ceste liqueur.

Les fleurs de febues, encores qu'elles soyent d'vn odeur plaisant & gracieux, toutesfois elles nuisent au cerueau debile, & facile à estre transporté: d'où vient aussi qu'il y a grand nombre de fols, lors que les febues florissent. *Pourquoy y a grand nombre de fols lors que les febues florissent.*

Petits pois.

Les petits pois ne sont moins proffitables à engraisser les terroirs qui sont maigres, que les lupins: vray est que si les desirez en quantité & bien cossus, doyuent estre semez és lieux gras, & tiedes, & en temps temperé & humide, en Feurier ou Mars, quelquefois en Septembre, au croissant de la Lune: combien qu'à grande peine pourroyent ils endurer la froidure de l'hyuer, d'autant qu'ils veulent auoir tousiours vn plein Soleil: & pour ce regard viennent plus beaux estans soustenus de quelque baston, que s'ils rampoyent par terre: faut que soyent semez loing l'vn de l'autre, d'autant que leurs rameaux s'espandent plus que de pas vn des autres legumages. Ils sont fort subiets à estre rongez par dedans des vers, & ce neantmoins ceux qui sont rongez & mangez des vers, sont meilleurs pour estre semez que les entiers. Pour ceste occasion, si voulez empescher que les bleds ne soyent endommagez aucunement des vers, semez y des pois: vray est que pour mieux proffiter, la grosse semence est meilleure pour semer, principalement si on la met en l'eau, pour la faire destremper vne nuict, à cause que les grains en naissent plus facilement, & perdent vne partie de la saleure en trempant, dont ils se ressentent de leur naturel. Les faut cueillir au decours de la Lune, incontinent qu'ils sont meurs, autrement ils se deseichent, & sortent hors de leurs siliques, & n'est

besoing que d'vne façon à la terre pour ensemencer.

Pois ciches.

Pois ciches. Les pois ciches viennent aussi és lieux gras & humides, & doyuent estre semez en temps de pluye : ils chargent & interressent fort la terre, dont ils sont reprouuez des plus sages agriculteurs. Toutesfois si tu en veux semer, faudra les laisser tremper en eau tiede vn iour deuant, à fin qu'ils leuent & viennent plustost & plus gros. Aucuns pour les auoir beaux & gros, les font tremper auec leur gousse en eau nitreuse. Pour garder que les passans & autres menues gens ne les mangent apres qu'ils seront meurs, faudra les arronser par cinq matinees auant Soleil leuant, d'eau où auront trempé les graines de concombre sauuage & d'absince : & la rosee cinq iours apres aura osté toute l'amertume qui sera ausdits pois. Telle experience est bonne aussi pour les petits pois & febues.

Grauelle, calcul, pulmoniques, voix basse. Leur vsage est bon pour exciter ceux qui sont lasches aux choses venerees, & principalement pour comminuer la grauelle & le calcul, mesmes pour les pulmoniques, & autres qui ont la voix basse & debile. Ils proffitent aussi aux melancholiques, & les deliurent de toutes cogitations fascheuses, les rendans gays, si vous les exposez à la lueur du croissant de Lune, & auant Soleil leuant les arrousez d'huile d'oliue, puis faites tremper deux ou trois heures en eau pour les ramollir, puis cuire pour en manger. Le moyen d'en vser, est de humer plustost leur bouillon faict auec racines de persil, que manger les pois.

Pois Cerres.

Pois Cerres. Pois Cerres, que les Latins appellent *Cicercula*, doyuent estre semez és lieux gras, & en temps humide, en Ianuier ou Feurier : ils nuisent moins aux champs que tous autres legumes, mais le plus souuent ils ne viennent à proffit : car quand ils sont en fleur, ils ne peuuent souffrir n'endurer les seicheresses, ne les vents de Midy, qui sont vehements, au temps qu'ils sortent de fleur.

Ers ou Orobe.

Ers. Ers, que les apothicaires appellent Orobe, demande lieux maigres, & non humides : car aucunesfois par trop ietter, & croistre trop abondamment, il est corrompu. On le peut semer en Automne, ou à la fin du mois de Ianuier, ou tout le mois de Feurier, & non en Mars : car s'il estoit semé en ce mois, il nuiroit au bestail, & principalement aux bœufs, les troublant de leur cerueau.

Vesse.

Vesse. Il y a deux semoisons de la vesse, la premiere quand on la seme pour la nourriture des bestes, enuiron le quinziesme iour de Septembre : La seconde au mois de Feurier ou Mars : ceste cy seulement pour en auoir la graine à faire du pain à manger, auec d'autre grain. Toutes les deux peuuent estre faictes en terres non labourees, toutesfois il vaut mieux qu'elles le soyent, voire de trois façons. Ceste semence n'aime la ro-

fec: parquoy la faut femer deux ou trois heures apres Soleil leué, quand toute l'humidité eſt conſommee ou par le vent, ou par le Soleil, & n'en faut tant ſemer qu'on ne le puiſſe ce iour meſme couurir: car ſi la nuict ſuruient, & luy donne quelque peu d'humidité auant qu'elle ſoit couuerte, elle ſera toſt corrompue: n'eſt beſoing qu'vne fois labourer la terre où elle ſera ſumee, ny apres qu'elle ſera ſemee la ſarcler. Sur tout ne la faut ſemer auant le quinzieſme iour de la Lune, autrement les limaçons luy porteront dommage: ne faut auſſi la ſemer pres quelque vigne, ou vergers, ou lieu où il y aura quelque arbre, parce qu'elle attire à ſoy le ſuc des plantes prochaines, encores que la veſſe n'amaigriſſe le terroir, pluſtoſt l'engraiſſe: qu'ainſi ſoit, ſi toſt que la veſſe eſt oſtee des champs, on y peut ſemer des pois, mil, ou quelque autre legume.

Panis.

Celuy qui veut ſemer du Panis, doit choiſir vn terroir leger, ſablonneux, areneux, pierreux, & aſſis és collines & coſtaux, & encores où l'eau n'eſt guere frequente: d'autant qu'eſtant chaud de ſon naturel, il ſort & naiſt plus facilement que le millet. Doit eſtre ſemé en Eſté, & ſort ſi toſt hors de terre, qu'on le peut moiſſonner quarante iours apres qu'il eſt ſemé. Les Gaſcons en font du pain qui eſt fort mal plaiſant, à raiſon qu'il eſt friable & facile à s'eſmier non moins que cendre ou ſable: Les Perigordins le fricaſſent auec beurre ou huile: autres le mangent auec du laict ou bouillon de viandes. *Panis.*

Senegré, Cumin, Seneué.

Pour ſemer le Senegré, que les Latins appellent *Fœnum Græcum*, faut choiſir ſemblable terre que pour la veſſe: laquelle ne faut retrancher, mais ſeulement trancher vne fois dru & menu, & non profondement: car ſi le grain eſtoit couuert de plus de quatre doigts, il ne pourroit germer ny leuer, ains faut que la charrue & la herce paſſent legeremét. *Senegré.*

La farine de graine de fenugrec, auec ſouffré & nitre, efface les lentilles du viſage: Si vous la meſlez auec vne quarte partie de graine de creſſon en vinaigre, ſera vn remede ſingulier pour la tigne: Si vous la faites cuire en hydromel, y adiouſtant de l'axunge, reſoult les tumeurs des teſticules, des parotides, podagres, chiragres, & les luxations des iointures. Sa decoction beuë ſouuent proffite infiniment aux vieilles toux, & aux vlceres du thorax: pour les fluxions ſur les yeux, faut tremper des linges en la decoction de ſa graine, & les appliquer ſur le front.

Quant au cumin & ſeneué, nous en auons parlé au ſecond liure. *Cumin. Seneué.*

Sainct Foin, autrement dict Foin de Bourgongne, ou ſoignaſſe.

Il n'y a legume ny ſorte aucune de paſture qui ſoit plus conuenable ny plus precieuſe pour nourrir le beſtail que le Sainct foin, ainſi nommé, d'autant qu'il ſemble eſtre produit de terre quaſi par vne gra- *Sainct foin.*

ce diuine, non seulement pour nourrir & engraisser les harats, mais aussi pour seruir de medecine aux bestes malades, à raison dequoy les Latins l'ont appellé *Medica*: Aucuns le nomment Foin de Bourgongne, d'autant que les Bourguignons ont esté tousiours les plus curieux de cultiuer & semer ceste herbe: Les Picards l'appellent Foingnasse: plusieurs luy donnent le nom de grand tresfle: Quoy qu'en soit le proffit de ceste herbe est si grand, que le soingneux laboureur doit tousiours reseruer la meilleure piece de ses terres pour en semer. Choisissez donc pour la semer & faire croistre en abondance, vn terroir bien vny, bien net, fort gras, aisé à labourer, auquel donnez trois façons de labour auant que la semiez, & lequel ayez fumé de vieil fien, bien hercé, & plustost houé & besché au declin de la Lune, que labouré auec le soc, commençant le labeur en Iuin, puis en Aoust, Octobre, Decembre & Feurier, à fin que les herbes qui sont en ce terroir soyent mortifiees suffisamment, tant par la chaleur d'Esté, que les gelees d'hyuer. Apres qu'aurez rendu gracieux & preparé le terroir auec ceste diligence, commencez à la semer sur la fin d'Auril, durant la nouuelle Lune, & sur le tard: car estant humectee par la rousee de la nuict elle sortira plus soudain & plus facilement de terre, que si on la semoit en la chaleur du iour, d'autant qu'elle se creueroit presque tousiours, & ne feroit que peu de proffit.

Il ne faut estre chiche à la semer, car plus espandrez vous de semence, tant plus l'herbe croistra drue & espaisse, & n'y naistront d'autres herbes, ains tant plus grand proffit en viendra au bon mesnager. Si tost qu'elle sera semee la faudra hercer de toutes parts en long, large & en trauers auec herces ou rasteaux de bois à dents espaisses, non de fer, car elle est ennemie du fer: puis l'arrouser tout doucement pour la premiere fois, car si l'arrousez auec trop grande abondance & impetuosité d'eau, vous ietterez la semence tout d'vn costé du champ: ne la deuez toutesfois arrouser depuis le mois de Septembre iusques à la fin d'Auril. Sera bon la faucher cinq ou six fois la premiere annee, & ainsi consequemment les autres: car elle dure dix ans, voire trente, comme dit Pline, sans estre resemee. Le temps propre à la faucher sont les mois de May, Iuin, Iuillet & Aoust, la Lune estant nouuelle: cependant ne la laisserez à tas plus d'vn iour sur le pré: car si elle y demeuroit long temps, s'eschaufferoit de telle sorte qu'elle suffoqueroit & feroit mourir celle qui luy seroit au dessous, laquelle n'y reuiendroit iamais: parquoy seroit bon la transporter ailleurs, & la faire seicher la plustost que seroit possible, la remuant tous les iours de iour à autre. Cependant ne faut souffrir que les bestes paissent au pré ceste herbe: d'autant que & la dent & l'haleine d'icelles luy est si dommageable, qu'apres cela ou elle deuient sterile, ou meurt soudain: ne faut aussi que les bestes la mangent verte, de crainte qu'ils s'en trouuent mal à raison de son humidité & chaleur: faut attendre qu'elle soit seiche pour leur en donner à manger, encores en petite quantité: d'autant

que ceste herbe leur engendre si grande quantité de sang, que facilement ils seroyent suffoquez pour en auoir trop mangé. Le bon mesnager doit estre curieux de faire reserue & cueillette de la graine de ce sainct foin, pour la semer quand il sera besoing: il ne la doit cueillir la premiere annee de sa portee, à cause de sa debilité, mais aux autres suyuant és mois de Iuin & Iuillet, si tost que les gousses, où la graine est enfermee, apparoistront seiches, & les grains se monstreront iaunastres.

Farrage.

Farrage, autrement dite Dragee, doit estre semee en lieux gras & fort fumez, & qui desia ont eu deux façons: elle sera fort bonne si on la seme d'orge pelé: quelquesfois elle est semee d'orge, d'auoine, de vesse, de senegré, lesquelles on laisse venir pesle-mesle, pour les coupper par apres ou toutes vertes, ou meures, pour la pasture du bestail en hyuer. *Farrage.*

Ris.

Si voulez semer du ris, faire le pourrez, mais plustost par curiosité, que proffit: car le ris est vn grain propre aux Indiens, dont aussi nous est apporté en France. Donc pour semer le ris, tant blanc que rouge, choisissez quelque lieu fort humide, & au cas que ne l'ayez entre vos terres labourables, choisissez quelque champ maigre, sale & mal nettoyé, ou autre qui soit leger & foible, bien vny ce neantmoins, par lequel puissiez faire escouler quelque ruisseau ou canal d'eau. Donnez trois façons de labeur à ce champ où voudrez semer le ris: estant trois fois cultiué semez y vostre graine de ris, laquelle aurez fait tremper premierement vn iour entier dedans de l'eau: si tost que l'aurez semee faites y entrer l'eau du ruisseau, laquelle y souffrirez cinq mois entiers de la hauteur de deux doigts: & quand verrez que l'herbe vient à se former en espy (sçachant qu'au mesme poinct elle florit & grene) lors redoublez l'eau pour garder que le fruict ne soit miellé & gasté. Si ainsi le gouuernez, non seulement recueillirez grande quantité de ris, mais aussi le pourrez semer trois annees de suite sans laisser reposer le champ, & si la derniere annee ne sera moins feconde que par la premiere: outre plus rendrez le champ plus gras, plus puissant, plus gaillard & plus purgé de toute herbe nuisible & des bestes dommageables qui y estoyent auparauant: Qui plus est, vous y pourrez semer par apres deux ou trois ans continus bled sur bled, soit froument ou metail, la cueillette duquel en sera fort belle & proffitable. Vn mal y a au ris, c'est qu'il cause mauuais air à raison de l'abondance d'eau qu'il demande l'espace de cinq mois, mais en recompense il est fort proffitable pour la nourriture, d'autant qu'on en vse en potage, & en fait lon du pain auec seigle, ou millet, ou les trois ensemble: vray est qu'il estoupe beaucoup & restraint fort, c'est pourquoy ceux qui ont le ventre lasche en vsent le plus souuent, principalement estãt torrefié, & cuit en laict de vache auquel plusieurs petits cailloux de ri- *Ris.*

uiere soyent esteints : Si vous le faites cuire en laict, y adioustant succre & canelle, il stimulera au ieu d'amours: Plusieurs pensent qu'il engraisse, mais puis que selon les medecins il ne se digere dás l'estomach qu'auec peine, ains nourrit peu, comment seroit possible qu'il engraisse? il enfle plustost qu'il n'engraisse.

Chanure.

Chanure. Le Chanure doit estre semé és terres grasses, & bien fumees & arrousees de quelque ruisseau, ou és contrees plattes & humides, & bien auant labourees: & tant plus la terre est grasse, tant plus grosse sera son escorce. Il sera semé en Mars, cueilly quand la semence est meure: puis seiché au Soleil ou au vent, ou à la fumee, & apres mis en l'eau pour rouïr, à fin que l'estouppe se puisse plus facilement escorcher de son tuyau, pour estre puis apres appliquee à l'vsage des cordes & toilles, propre labeur & trauail des femmes. La graine de chanure est bonne pour rendre les poules fecondes à porter œufs, mesme durant les plus grandes froidures d'hyuer plusieurs font brusler les racines plus grosses de la chanure masle, & d'icelle bruslee & redigee en poudre s'en seruent à faire la poudre à canon.

Graine de chanure. Rendre poules fecondes.

Le ius ou decoction de l'herbe recente fort exprimee, espanduë sur le lieu où il y aura des vers de terre, les fait sortir incontinent: mesmement instillee dedans l'aureille fait sortir incontinét les vers ou autres bestes qui y seront entrees : ce que nous ont appris les pescheurs, qui par ceste industrie prennent les vers auec leurs hameçons. La semẽce de chanure ne doit estre beuë ny mangee, par ce qu'elle enuoye des fumees au cerueau qui excitent douleur de teste: parquoy les femmes faillent grandement selon l'art de medecine qui font boire du cheneuy broyé à ceux qui ont le haut mal, ou qui ont douleur de teste.

Au chanure cela est à admirer, que combien qu'il soit de deux sortes, masle & femelle: c'est le masle qui porte la graine, non la femelle.

Lin.

Lin. Le lin ne se doit semer en quelque lieu que ce soit, s'il n'en reuient grand proffit, & que le gain le face faire: car il nuit beaucoup à toutes terres, à ceste cause le faut semer en lieux bien gras, & qui sont moyennement humides. Sur tout faut que la terre où les semailles du lin seront faictes, soit curieusement nettoyee, & par plusieurs façons labouree & terranchee, tant qu'elle soit quasi redigee en poudre: & d'auantage la bonne mesnagere sera soingneuse quand le lin sera creu, le deliurer de son entortillement (que lon appelle autrement podagre de lin) non vne fois seulement, mais par plusieurs, à fin qu'en tirant la graine, en le maillottant, & pignant, voire le filant, telles ordures ne soyent meslees auec la fillasse. Sera cueilly quand il sera meur, & que sa couleur iaunira, puis mis au grenier pour estre defendu des pluyes & rosees, qui luy sont du tout contraires. Quand il sera sec, on le battra le plus tost que lon pourra, à fin que les souris ne le rongent, auecques maillets de bois pour en auoir la semence : & incontinent apres sera

porté en l'eau entre deux Lunes, pour y tremper trois iours en Iuillet ou Aoust, pour estre attendri, à fin que l'escorce ou bien l'estouppe en soit plus facilement separee pour l'vsage des toiles. Quand il sera tiré de l'eau, il le faut mettre en vn tas tout rond & large de deux ou trois brasses, le chargeãt d'ais & de grosses pierres par dessus: puis l'estendre au Soleil, à fin qu'il seiche mieux. Le lin plus subtil, qui est sans semence (encore qu'il soit le plus bas de tout autre) est le meilleur, estant mol & delicat au manier comme soye: celuy aussi qui est long & gros est plus aspre & rude à filer. Du lin subtil vous ferez filet à coudre tresblanc & tresdelié, en ceste maniere: Laissez le tremper en eau courante cinq ou six iours au mois de Iuillet & Aoust entre deux Lunes: si tost qu'il sera tiré de l'eau, estendez-le au Soleil pour le faire seicher, sans l'auoir mis par tas & monceaux: car celuy qui a esté entassé sortant de l'eau, pour s'eschauffer ainsi pressé deuient noir & tendant sur l'obscur. *Pour faire fil blanc.*

De la semence de lin est exprimee vne huile, laquelle ne gele iamais quelque froid qu'il face, proffite aux medecins, peintres, & autres plusieurs ouuriers. Elle est singuliere à emollir les duretez, aux douleurs d'hemorrhoides, fissures, & condylomes du siege: lauee en eau rose guarit les bruslures, elle proffite merueilleusement aux pleuresies, moyennant que soit recente: car la vieille eschauffe & fait vomir. *Huile de lin.*

Nauets & Raues.

Nauets & rauets veulent estre en terres legeres & deliees, & non en terres fortes & compactes. Les raues toutesfois viennent mieux és terres & lieux humides, les nauets és costaux & en pendant, en terres seiches & petites, comme sablonneuses & graueleuses. Quoy qu'en soit, faut que la terre où ils seront semez, soit par plusieurs fois labouree, retranchee, hercee & bien fumee: car cela fera que non seulement ils viendront bien, mais aussi la terre ainsi accoustree apportera apres la cueillette d'iceux, plus beaux blez. Les raues sont semees deux fois l'annee, en Feurier & en Aoust, en terre bien fumee, & ne faut permettre, dés qu'ils auront pris quelque croissance, qu'ils sortent hors de terre: car s'ils en sortent, leur racine deuiendra dure & pleine de petits & menus trous, Des nauets & raues, voyez au second liure. *Nauets. Raues.*

Aduertissement touchant les froumens & legumes.

CHAP. XIX.


LEs sages laboureurs ne doyuent labourer terres, tailler vignes, n'emonder, ou curer arbres quinze iours auant le iour saincte Luce, qui est le douziesme de Decembre, & quinze iours apres.

Semez le plus soudain que pourrez vos frouments, & n'attendez

à semer en hyuer :. Ne semez iamais le grain qui sera creu en vn bon & gras terroir,soit froument,ou seigle,ou autre tel,en vn champ maigre,& sterile: plustost semez en vn terroir fertile le grain, qui sera creu en champ sterile : bref d'vne terre de mauuaise condition, en vne de bonne condition :En iettant la semence sur la terre, faictes que la main responde au marcher, & auance du pied, si que le pied droit principalement se mouue quant & quant la main droite. A semer le blé le deuez ietter à pleine main,mais à semer l'orge, le seigle, l'auoine,& plusieurs autres grains,principalement qui sont enfermez en cosses,comme le mil,le panic,la raue,faut les ietter seulement auec les trois doigts.

Gelee. Pour garder que la gêlee ne face tort aux grains semez., principalement qui seront semez en terres froides,& qui le plus souuent sont subiectes à la gelee,respandez de la chaux sur ceste terre auant que de semer: ou pour le mieux, meslez parmy le grain que voudrez semer vne six ou huictiesme partie de chaux.

Pour garder que vostre semence ne soit mangee des oiseaux, souris,ou fourmis,arrousez la auant que de la semer auec iust de iombarde,ou,selon Virgile,auec eau où le nitre aura trempé.

Terre fecõde. L'agriculteur Sotion dit,que pour rendre la terre feconde,& auoir abondance de grain,faut escrire en la charruë, Raphaël, quand on laboure la terre pour la seconde fois,& quand on seme.

Legumes. Pour attendrir & faire que les pois,febues, & autres legumes soyét de bonne cuisson,le iour auant que les semer, faut les mettre tremper en eau,en laquelle lon ayt fait fondre du nitre : ou mesler parmy le grain,en le semant,fien & nitre, & si par ce moyen ne peuuent encores cuire,mettez au pot,où ils cuisent,vn peu de graine de moustarde: soudain ils se dissoudront,& mettront par pieces.

La febue semee pres les arbres,fait seicher leur racine:la febue sera de garde si vous l'arrousez d'eau marine,encores qu'elle ne puisse cuire aucunement en eau salee ou marine.

Les ciches deuiendront plus grands, si auant les semer vous les faites tremper en eau tiede: ou dans leurs cosses, en eau où le nitre aura trempé: si les voulez auoir de bonne heure,semez les quand & quand l'orge.

Lentilles. Les lentilles croistront fort belles,si les trempez dans leurs gosses en eau tiede auec du nitre : ou si les frottez de fien de bœuf sec auant les semer.

Mil. Ne semez trop espois le mil pour l'auoir bon : en demy arpent n'est besoing en semer d'auantage qu'vne pleine main,autrement en le sarclant le faudroit arracher.

Lupins. Semez les lupins auant tous les autres grains sans attédre la pluye: auant qu'ils commencent à fleurir, mettez les bœufs dedans, car ils mangeront toute l'herbe qui sera creuë dedans,& ne toucherót point aux lupins, parce qu'ils sont amers: vous les rendrez doux si les faites

tremper trois iours entiers en eau marine, & de riuiere meslees ensemble.

Semez tous les legumes en croissant de Lune, osté le pois : & les cueillez si tost que seront meurs, autrement sortiront & tomberont hors de leurs gosses. Cueillir les semen.

Cueillez les grains entre deux Lunes, si les voulez garder, & faites ce qu'auons dit cy deuant. S'il est besoing de vendre les grains, ne les vendez qu'au croissant de de Lune, parce que lors ils croissent & s'augmentent d'auantage au grenier.

LA BOVLANGERIE.

CHAP. XX.

En vain trauailleroit le laboureur à tant curieusement cultiuer ses terres selon la forme qu'en auons cy deuāt discouru, à tant soingneusement cueillir, amasser, & garder ses grains, s'il n'esperoit quelque fruict de ses peines & labeurs: Or quel proffit il reçoit de ses grains ie m'en rapporte sur tout à la vente qu'il en peut faire tous les ans aux marchands forains, dont luy reuient vn denier incroyable. Tesmoings en sont vne infinité de riches laboureurs de la Frāce, de la Beausse, de la Brie, & Picardie, plus aisez & plus pecunieux que beaucoup de Seigneurs & Gētils hommes. Ie m'en rapporte aussi en pain de diuerse sorte qu'il fait de ses grains pour la nourriture de soy & de sa famille: mesmement aux gasteaux, torteaux, flancs, flamiches, tartres, bignets, & autres mille petites friandises qu'il peut façōner de la farine de ses grains. Qui plus est, à la la biere, qui sert de vin és pays où la vigne ne peut fructifier, faicte communement auec le grain de froument & d'orge : Et d'auantage à la vente du pain qu'il peut practiquer tous les iours sans s'incommoder, ainsi que nous voyons les laboureurs de Gonesse pres Paris.

Puis qu'ainsi est, il seroit fort mal seant non seulement au fermier, mais aussi au Seigneur de nostre Maison Rustique d'ennoyer à la ville, ou ailleurs acheter du pain, flancs, flamiches, gasteaux, tartres, biere, & autres telles choses necessaires pour la nourriture de la maison: ou emprunter de leurs voisins gens estrangers comme boulengers, patissiers, brasseurs, pour s'en seruir & tirer d'eux ceste commodité quand besoing en seroit : Or ie veux que nostre maison champestre, soit comme vne Pandore, affluente en toute sorte de biens, & de commoditez, & à laquelle les villes voisines puissent auoir recours en toutes leurs necessitez, sans toutesfois receuoir autre proffit d'icelles, sinon du denier qui prouiēdra de la vente des denrees qu'elle leur enuoyera & fournira tous les iours. I'entens donc que nostre fermier soit boulēger, panetier, patissier, brasseur, quād besoing sera, bref qu'il n'ignore rien de ce qui peut aider à entretenir, soustenir, & enrichir sa maison.

Dont est faict le pain.

Et pour entrer en propos touchant la boulengerie, ie ne discouriray icy qui a esté le premier inuenteur de faire le pain, de quelles viandes vsoyent les anciens auant l'inuention du pain, si les femmes ou les hommes exerçoyent au temps passé la boulengerie : i'en laisseray le discours à ceux qui en veulent faire entiere profession, me contenteray d'enseigner au fermier quels grains il pourra employer à faire pain. Certainement le pain peut estre faict de toutes sortes de froumens, non de tous grains : car les legumes (que nous appellons,) c'est à dire les grains qui sont enfermez en gosses, & que lon ne scie point, mais cueille en arrachant de terre, comme pois, febues, ris, lentilles, ciches, cerres, lupins, phaseols, vesse, fœnugrec, & autres semblables, ne sont propres à faire pain, sinon en temps de famine, & lors que les froumens sont defaillants, ou d'extreme cherté, ainsi que nous voyōs en tels temps malheureux, du pain d'auoine, d'orge, de febues, de ris, de mil, de panic, tels qu'en ay veu en Perigord: mesmement de son, de poissons deseichez au Soleil, de glands, de chastaignes, de racines de fougere, tels qu'en ay veu en basse Bretaigne : qui plus est de briques, de tuiles, d'ardoises, ainsi que lon recite des Sancerrois, qui durant qu'estoyent assiegez, firent & mangerent du pain d'ardoise.

Du blé, & de ses differences à faire pain.

Froument à choisir. Le Grain plus excellent, plus sain, & meilleur de tous à faire le pain, est le blé froument, duquel, comme est different & de diuerses sortes selon les regions, païs, terroir, solage où il parcroist, & selon le soing de son laboureur, aussi pains de diuerses sortes, tant en saueur & goust qu'en nourriture en sont faicts : pour bien choisir le grain, de quelque cōtree & païs qu'il soit à faire pain, faut qu'il soit gros, plein, espois, pesant, ferme, de couleur flaue, net, qui rende grande quantité de farine nette & blanche, qui trempé & cuit en eau, soudain s'enfle: qui soit frais battu venant de la gerbe: car celuy qui est vieil battu, encores qu'il soit plus sec, que celuy qui est battu frais, ains plus leger, plus prompt & plus capable à faire farine, & se garder en farine, toutesfois le pain n'en est si sauoureux, pour auoir perdu la plus grande part de son suc sauoureux, & auoir acquis quasi vne autre nature par l'alteration de l'air : aussi certainement les marchands de blé bien aduisez quand ils veulent bien vendre leurs bleds, le portent au marché au mois mesme qu'il aura esté battu : comme les boulengers bien experimentez n'achettent pour faire bon pain, si possible leur est, que du blé battu frais venant de la gerbe.

Bons blez. Les blez plus excellents de toute la France, dont on vse le plus à Paris, sont ceux de Beausse, de la France, de Brie, de Picardie, de Cham-

paigne, du Baſſiny en Bourgongne: encores que ceux de Berry, de Poictou, Xaintonges, d'Angoulmois, de Limoges, de Normandie, de Languedoc, de la Limagne d'Auuergne ne ſoyent à meſpriſer.

Le blé de la Beauſſe fait vn grain de plus grand' monſtre que celuy des autres pays, parce qu'il eſt creu en terre glaize, graſſe & non aride: & a en ſoy vne liaiſon qui ſe monſtre grande au pain, encores qu'il y ayt moins de paſte: celuy de la France fait vn grain plus court, & moindre que celuy de Beauſſe, à cauſe qu'il eſt creu en terroir ny trop gras, ny trop maigre, mais mediocre, ains le pain qui en eſt faict n'eſt de ſi grande monſtre, que celuy du blé de la Beauſſe, mais en recompenſe plus blanc, & de meilleur manger que celuy de la Beauſſe: le blé de la Brie fait vn grain beaucoup moindre que celuy de la France & de la Beauſſe, ains de ce grain, vn pain de moindre grandeur que celuy du blé de Beauſſe: de moindre blancheur, & de manger, non pas ſi bon que celuy du blé de France, d'autant que la Brie eſt en païs de griotte: toutesfois il ſe trouuera que la vraye Brie ſurpaſſe les deux autres en peſanteur de grain: qu'ainſi ſoit, le grain eſt court & gruolleux plus que les autres, ce qui fait poiſer le grain: Le blé de Picardie fait vn grain le moindre des trois païs ſuſdits, ains de ce grain vn pain moindre en bonté, grandeur, blancheur, & proffit: parce que ce grain eſt plus dur, robuſte, reueſche, & non tant facile au moudre que les autres, & duquel la fleur ne peut eſtre bonnement tiree: qui fait que lon appelle communémẽt le blé Picart plus cœneux que les autres, d'autant qu'eſtant moulu, le ſon d'iceluy detient en ſoy quelque farine: La Champaigne, encores que ſoit affluente en grain, & ſoit de belle apparence, ſi eſt ce qu'elle eſt inferieure aux autres nations: d'autant que ſon grain rend moins de pain que les autres: à raiſon que de ſon naturel il eſt corgeal, & tortillant entre les meules, plus long à moudre que les autres: auſſi eſt il long, tenue & fendu par le milieu, qui fait autant de place vuide en iceluy.

Blé de Beauſſe.

Blé de France.

Blé de Brie.

Blé de Picardie.

Moudre le grain.

Le laboureur ayant bien choiſi le grain de froument, l'enuoyera au moulin, ſoit à eau, ſoit à vent, ſelon la commodité du païs: ou ſi le choix luy en eſt permis, pluſtoſt à vn moulin à eau conduit d'vn ruiſſeau violent & rapide pour mieux tourner la meule, qui ayt vne meule de pierre fort dure toute d'vne piece, ſi poſſible eſt, telles que ſont en Brie, & Champagne, principalement à la Ferté ſous Ioarre: car les meules qui ſont de pierre tendre & mollaſtre, ſe comminuent, rongẽt & atterẽt ſoudain, ains delaiſſent touſiours quelques grauois en tournant, leſquels meſlez parmi la farine oſtent toute la grace & ſaueur du pain, & le plus ſouuent ſont moleſtes aux dents. Pluſieurs conſeillent auant que de moudre le blé, le piler long temps, & en le pilãt l'arrouſer d'eau, puis le ſeicher au Soleil, en fin l'enuoyer au moulin. Aucuns

ne l'enuoyent au moulin qu'il ne soit bien sec, & s'il n'est sec, le font seicher au Soleil, ayans ceste opinion que tant plus est sec, tant plus rend il de farine. Autres l'arrousent d'eau salee, esperant par cest arrousement que la farine en sera plus blanche, & y aura plus grande quantité de son. Anciennement, comme on peut colliger d'Aristote en ses Problemes, on torrefioit l'orge auant que de le moudre. En France l'on n'vse d'aucunes de ces preparations, mais tel qu'est le blé, tel est il enuoyé au moulin: vray est que le musnier doit râger la meule de son moulin, selon que son maistre voudra la farine estre plus ou moins subtile, selon aussi que le grain sera plus gros, plus dur, plus menu & plus mollastre.

Farine, folle farine, fleur de farine, son, semole, amydon, orge mondé.

Le blé moulu est tourné & conuerti en farine, tellement que la farine n'est autre chose, sinon ce qui sort du blé moulu : ains telle est la farine, quel a esté le blé, à sçauoir fort blanche, si le blé estoit pur, net, gros & court, quel est le blé de la France : noirastre & pleine de son, si le blé est chetif, menu, ridé, plein d'ordure, long & plat, telle est la farine du seigle. Or le laboureur auant que de moudre son blé & le conuertir en farine, doit aduiser s'il veut garder sa farine ou non: celle qu'il ne veut garder, n'est besoing auoir esgard de quel blé il la face moudre, soit vieil ou frais battu, ny comment: mais celle qu'il veut reseruer & garder quelque temps, comme en magazin, pour suruenir en temps de necessité, doit choisir le blé plus sec qu'il sera possible de trouuer, par ce que n'estant bien sec, se pourroit bien tost eschauffer en farine: ains faut qu'il soit vieil battu, non frais battu & venant de la gerbe, encores que le pain faict de farine de blé vieil battu, ne soit si bon que celuy qui est faict de farine de blé frais battu & venant de la gerbe, telle farine qui vient de blé vieil battu & reserué de long temps en grenier, est de meilleure garde, que celle qui vient de blé frais battu, parce que le blé estant despouillé de sa premiere vesture & bale, prend l'air auec sa cotte de laquelle il est couuert, ains se deseiche & s'endurcit non seulement en sa cotte, mais en sa moëlle & farine y enclose: d'où vient que ceste farine estant despouillee de sa cotte par le moulage du moulin est de meilleure garde pour estre plus seiche: au contraire la farine qui vient du blé frais battu, n'est de si bonne garde & est plustost gastee : par ce que le blé frais battu retenât encores la moiteur de sa naissance réd sa farine plus moite, plus pesante, & non si seiche, ce qui cause en elle vne plus grande promptitude & facilité à se corrompre, d'autant que, comme la seicheresse empesche la corruption, aussi l'humidité la facilite : qu'ainsi soit, nous voyons par experience que les soingneux laboureurs pour bien garder leur blé, le laissent en sa gerbe entassé dedans sa grange pour le hyuerner & suer dedans sa gerbe : apres laquelle sueur ils le font battre

Garder farine.

pour le mettre de ce lieu en vn plus sec, plus aride & plus eminent: auquel estant amassé par mõceaux lõguets & non haut esleuez, est diligent le faire remuer de place en place, à fin de luy faire prendre l'air de peu à peu, specialemẽt à celuy qui est dessous pour l'euẽter & mettre dessus: parquoy ne faut douter que la farine qui vient du blé, qui a pris de ceste façon son grenier, ne soit de beaucoup meilleure garde que celle qui vient du blé frais sortant de la gerbe: outre cela, faut que le laboureur pour auoir farine de bonne garde, commande au musnier qu'elle soit moulluë grossement, car si plus subtilement, elle ne se pourroit si longuement tenir en bonne nature & fraischeur: toutesfois pour bien garder toute sorte de farine, soit de blé frais battu ou vieil battu, faut choisir vn lieu plus eminent en tout le logis, soit chasteau, ville, ou maison de ville, auquel lieu comme en vn magazin estant posee, on la laissera reposer quinze iours entiers, pour l'alleger du trauail qu'elle a senti à la mousture: apres quel repos sera besoing, pour la mieux garder, la changer souuẽt de place à autre: Par ce moyẽ se gardera demy an entier, & estant souuent remuee & changee de place s'augmentera de la cinq ou sixiesme partie pour le moins, de laquelle toutesfois ne sera faict si bon pain que de la farine fraichemẽt moulluë. Voyla la charge du fermier touchant la boulengerie, qui est de choisir le blé, le faire moudre, & mettre la farine au grenier pour estre gardee, ou pour l'employer bien tost en pain.

Le gouuernement de la farine, & façon de pain appartient à la fermiere, suyuant la coustume des anciens Romains, desquels les plus notables femmes pestrissoyent la farine, & faisoyent le pain de leurs propres mains, ainsi que recite Plutarque en ses Problemes. La fermiere donc ayant receu en son grenier la farine moulluë, se mettra en deuoir de faire du pain: auant toutesfois qu'en faire, separera par tamis, sachets, & bluteaux le plus subtil de la farine d'auec le moins subtil, & le plus gros, pour accommoder ces diuersitez de farine à diuerse sorte de pain: Le plus subtil de la farine est appellé fleur de farine & des Latins *Pollen*, dont les pasticiers font le pain à chanter, les oublies, les gaufres, & plusieurs autres delicatesses: Le plus gros, est le son, appellé des Latins *Furfur*, qui viẽt de la cotte ou escorce adherãte à la moëlle du blé. Entre la fleur de farine, & le son, sont encores d'autres parties de la farine, plus ou moins subtiles, plus ou moins grossieres, selon la rarité & espaisseur de tamis & sachets, par lesquels la farine est passee, tellement que selon la diuersité de la farine, le pain est faict de diuerse sorte: à sçauoir plus ou moins blanc, selõ que la secõde, ou tierce, ou quarte partie du son en est separee par le moyẽ du tamis: Outre ces parties diuerses de farine, encores y a il vne farine que lon appelle vulgairement folle farine, ou farine volante, qui sort du blé lors qu'il est sous la meule au moulin, de laquelle lon ne fait du pain, mais les musniers la vendent aux Libraires & Orfeures, à faire leurs colles: Item vne autre farine que les Italiens appellent Semole, *Semole.*

Folle farine. Farine volante.

qui est la farine d'vn blé fort exquis, nommé des Latins *Simila* ou *Similago*, duquel auons parlé cy deuant. Nous n'en auons point en ce païs, elle nous est apportee de Naples & d'Italie, non pour en faire pain, mais pour mettre cuire en bouillons de viandes, ou en bouillie. Elle est aussi subtile que fleur de farine, nõ si blanche toutesfois, mais de couleur à demy blonde: Elle est de fort bon suc, & de bonne nourriture. Nous auons encore vne autre sorte de farine fort blanche, & fort subtile, que lon appelle vulgairemẽt Amydon, & les Grecs & Latins *Amylum*, comme si elle estoit faicte sans meules: les anciens la faisoyent en diuerses sortes: Sa façon est telle en ce païs, lon choisit le plus beau & le plus net blé que lõ puisse trouuer, on le fait moudre fort subtilement: ce faict, on iette farine mouluë dedans vn cuuier ou tonneau, que lon remplit d'eau, on amasse le son qui nage par dessus, puis on passe toute l'eau par vn linge ou estamine, puis on remet encores d'autre eau au tonneau, que lon coule de rechef par vne estamine, & laisse lon au fond du tonneau la farine blanche qui y est allee, que lon fait seicher à vn Soleil ardant, comme és iours caniculaires: estant seichee elle s'endurcit, puis on la couppe par tranchees, & reduit on en farine subtile.

Amydon.

Façon d'Amydon.

Lon peut faire aussi farine d'autres grains que du blé froument, comme d'orge, de seigle, de meteil, de secourgeon, & de plusieurs autres grains, dont auons dit cy dessus le pain estre faict en temps de cherté, ou de famine: ou bien és pays qui sont pauures, & ont defaut d'autres meilleurs grains. La farine d'orge est fort pleine de son, c'est pourquoy aussi le pain qui en est faict lasche le ventre: toutesfois de l'orge lon faisoit anciennement vne sorte de farine, qu'on appelloit Polenta, à sçauoir d'orge recente deseichee, puis fricassee, en fin moulue, dont on vsoit en forme de bouillie, ou en bouillons de viandes. On fait le pareil d'orge mondee.

Farine d'orge

Polenta.

La farine de seigle est aussi pleine de son, & encores d'auantage celle d'auoine, encores que le gruau ou auenat qui est faict d'auoine pilee, soit bien venu és tables des grands Seigneurs: La farine de ris est blanche sur toutes les autres: quant à la farine des legumes, elle se fait plus souuent au piler dans le morrier qu'au moudre, encores que plus commodément & beaucoup mieux elle puisse estre faicte au moulin.

Farine de seigle, & d'auoine. *Gruau.* *Auenat.* *Farine de riz.*

LEVAIN.

Leuain.

Leuain, dit en Latin *Fermentum*, parce qu'il s'enfle & s'esleue à la longue, c'est vn morceau de paste delaissee du dernier panifice, couuert & enueloppé de farine, lequel on destrempe, pour oster la trop grãde glutinosité & viscidité à la farine que lon veut employer à faire paste pour le pain: ce leuain acquiert vne aigreur à la longue garde, laquelle apporte vne grace & meilleure saueur au pain, aussi no⁹ voyõs que les pains tant plus ont de leuain, tant plus sont plaisants & plus

sains

fains que ceux qui ont moins de leuain. Il est chaud mediocrement & quelque peu froid: chaud à raison de la pourriture acquise, & la nature de la farine. Ce leuain est faict de diuerses sortes, selon les modes des païs. Nous les faisons de paste de blé froument, pour faire les pains de blé froument, de paste de seigle pour faire les pains de seigle: aucuns y adioustent du sel, autres du vinaigre, plusieurs du verius de grain, ou de pommes sauuages. Les pasticiers pour leurs eschaudez se seruent de leueure de biere, ainsi que nous dirons en la façon de la biere. Les anciens en faisoyent de diuerses sortes, ainsi que Pline recite. Les Flamans font fort cuire le blé froument, & en cuisant leuent l'escume qui vient au dessus, laquelle ils laissent espaissir, & s'en seruent pour leuain, cela est cause que leur pain est beaucoup plus legier que le nostre. Quoy qu'en soit, le leuain dont vsent les boulengers & boulengeres à faire leur pain, se peut garder quinze iours, & non plus, autrement il se gaste & corrompt: le meilleur est, ne le garder si long temps: pour le garder, faut malaxer la paste en rond, le couurir & enuelopper de farine, mesme en Hyuer le couurir à force de vestements dans la huche: Quand la fermiere voudra boulanger sa paste, faudra deux ou trois iours, ou pour le mieux la veille, destremper son leuain auec eau chaude, ou bien d'eau froide, selon le temps & la diuersité du blé dont elle fera son pain, ainsi que dirons tantost: Les pasticiers à faire la paste pour leurs pasticeries, ne se seruent aucunement, ou bien peu de leuain, tant à raison que le leuain donneroit vne aigreur à si petite quantité de paste, dont ils font les crouftes de leurs pasticeries, que aussi par ce que le leuain attireroit à soy tout le beurre, ou autre telle graisse qu'ils meslent parmy leurs pastés, d'autant que le leuain a vne vertu d'attirer à soy les humiditez, ainsi que nous le pouuons experimenter és apostumes, pour lesquelles suppurer & enfler d'auantage nous y appliquons cataplasme faict de leuain. Au surplus s'il aduient par cas fortuit que le boulenger ou fermiere trouue son leuain par trop aigre, & qu'elle n'en puisse trouuer d'autre, le remede sera, de destremper son leuain d'vne eau plus tiede & chaude que si le leuain estoit en sa vertu, à fin que par la chaleur de l'eau, le leuain puisse recouurer quelque force, & acquerir quelque noualité de ses vertus. estant hors de la chaleur: au contraire, quand le leuain est en sa force & bonté, ne faut vser que de fraischeur en luy.

La façon du pain, selon les diuersitez du ble dont est faict.

La fermiere se conduira à faire le pain, selon le naturel & condition de la farine qu'elle employe à faire son pain: parquoy si la fermiere est en Beausse, ou que hors de Beausse elle face du pain de farine du blé de Beausse (laquelle farine à la verité tient le premier rang entre toutes les farines de France) elle sera soingneuse sur tout, de bailler les façons à son leuain à heures certaines & bien reiglees: En Esté donc rafraischira d'eau fraische son leuain à midy: le renouuellera à *Pain du blé de Beausse.*

cinq heures, & à neuf heures pour le dernier, ſans y faillir preciſement : Ceſte eau en Eſté doit eſtre fraiſche tiree du puis, ou pluſtoſt de la fontaine, ou de la riuiere, par ce que l'eau du puis comme eſt peſante entre les autres, auſſi rend le pain plus peſant: l'eau de fontaine ou de riuiere, comme eſt plus legere que celle du puis, auſſi rend le pain plus leger. En Hyuer renouuellera ſon leuain d'eau fraiſche eſchauffee, ou nouuellement tiede : De laquelle eau ſoit Hyuer ou Eſté, mouillera ſes bras & mains, & peſtrira ſa paſte ſoingneuſement, la tournant & verſant de tous les coſtez ça & là long temps, & par pluſieurs-fois, à ce que toutes les parties s'en ſentent, & que toute la glutinoſité & viſcidité de la farine puiſſe eſtre diſrompue & deſeichee, à fin que le pain en ſoit plus fragile, plus facile à maſcher, & non ſi paſteux aux dents, bouche, & eſtomach. Apres tel manimenr, elle ſera diligente bien toſt de tourner ſa paſte, à fin qu'elle n'entre en leuain, autrement le pain ne ſeroit de ſi bon manger : vray eſt que quand il y auroit faute à la bonté du leuain, la farine du blé de la Beauſſe a vne telle liaiſon, que facilement elle couuriroit ce defaut, pourueu qu'à ſa deſtrempe le boulenger ou boulengere ſ'aide de quelque eau fraiſche.

Pain du blé de France. Si la fermiere eſt en France, ou face pain de farine de blé de France, ne ſ'aidera de tant de leuain qu'à la farine du blé de Beauſſe, tant pour ce que le blé en eſt plus court en paſte, ains ſa farine n'a pas ſi bonne liaiſon, que auſſi n'y a pas telle glutinoſité : parquoy y faut mediocrer le leuain & n'vſer d'eau ſi chaude qu'en celuy de la Beauſſe : autrement ſi elle luy donne l'eau plus chaude que de beſoing, la paſte ſ'enflera d'auantage, & ſe deſeichera plus que de raiſon.

Pain du blé de Brie. Pour faire pain du blé de Brie, faut ſe gouuerner tout autrement, d'autant qu'iceluy blé eſt grioteux plus que celuy de la France, ou de Beauſſe : la premiere fleur qui ſort de ſon eſcorce eſt mieux liee que les autres, pour ce que le blé eſt plus court, ains elle demeure au bluteau qui eſt le gruau, au contraire des autres bleds, d'autant qu'iceluy gruau eſt plus doux que celuy des autres bleds, qui fait que le bluteau laiſſe aller à trauers ſoy quelque rondelette farine, qui ſ'appelle la ſeconde fleur : & n'eſtoit cela, ne ſeroit moins court que le blé picart.

Pain du blé. Pcar.t Le blé picart eſt de forte correction, & de fort mauuais gouuernement, ſoit en paſte ou autres telles façons, qui auſſi demande le four chaud, auquel eſtant, il ſe faict vne couuerture au pain, tout ainſi que ſ'il n'y auoit aucune forme de leuain en iceluy. Il eſt fort à cuire & fort à prendre couleur, qui eſt aucunement eſtrange en luy, car puis-qu'il eſt tant reueſche & aride, ſemble que le pain ſe deuroit pluſtoſt cuire au four : mais la durté & peſanteur de ſa farine, eſt cauſe de ceſte cuiſſon tant difficile, ioint auſſi que la crouſte qui s'eſleue incontinent par deſſus, empeſche que la chaleur du four ne puiſſe ſi facilement penetrer au dedans : c'eſt ce qui fait que le pain demeure touſiours gras.

La farine de blé de Champaigne à faire pain, demande le leuain plus nouueau faict, d'autant quelle a vn goust de terre, qui la feroit empirer en paste, si le leuain ne luy estoit meslé fort bon, mesme que le blé sortant de la gerbe sent son terroir: à raison dequoy faut vser de diligence en la façon du pain. *Pain du blé de Champaigne.*

Le Meteil rend moins en pain de son naturel: il est gras, mesme que la farine estant blutee, à la destrempee d'icelle lon ne peut bonnement en tirer ses mains: la mesnagere, qui n'est vsagere à pestrir ceste espece de grain, s'y trouue fort empeschee: d'autant que le son en retient la meilleure partie: parquoy pour le proffit de la maison, vaut mieux bluter que sasser la farine du seigle & du meteil, parce que le bluteau au trauail des bras, contraint le son de lascher sa farine: ce que ne fait ny le sachet, ny l'estamine, d'autant qu'ils ne remuent la farine que de place à autre. *Pain de meteil.*

La paste donc bien pestrie, remuee, & apprestee, comme est de besoing, la faut diuiser par portions orbiculaires, de suffisante grandeur, & espoisseur, pour estre enfournee dans vn four mediocrement eschauffé, à ce que le pain reçoiue cuisson, selon la grandeur, grosseur, & qualité de sa paste: car vn pain espois & gros d'vne paste du blé de Picardie, demande plus longue & grande cuisson, qu'vn pain petit & faict de blé de Beausse, ou de la France. Si le four est trop chaud le pain se hauira par la crouste, & demeurera mal cuict au dedans, ne pouuant la chaleur penetrer au dedans par l'obstacle de la crouste hauie.

Ce pendant ne faut oublier, que quand on voudra faire pain salé, ou anizé, ou dautre telle meslange, il faudra mesler le sel ou l'aniz, ou autre telle chose, lors qu'on pestrit la paste.

Lon faict aussi diuerses sortes de pain d'vne mesme farine, selon que le bluteau ou ramis, ou sac, ou estamine y a passé: De la farine entiere, & de laquelle lon n'a rien separé, lon fait le pain de mesnage: De celle où lon a osté le plus gros son, est faict le pain Bourgeois: De celle dont on a separé le son du tout, est faict le petit pain blanc: De celle dont on a osté la plus grosse fleur blanche, & y a on laissé la plus subtile, sont faicts le pain de chappitre, les gaufres, le pain à chanter, les tartres, les gasteaux, & les autres pains de pasticerie: lon fait aussi du pain quasi de pur son, auquel on trouue encores de gros festus & paille, qui est pour la nourriture des chiens.

Le lieu plus commode pour cuire le pain est le four, parce que il y reçoit la chaleur du feu egalement de tous les costez: au foyé ou sur le gril vn costé du pain se cuit, & l'autre demeure crud: sous les cendres il ne reçoit si bonne cuisson.

Le feu pour eschauffer le four doit estre de bois de fagots, ou de costerets, ou d'esclats de gros bois non feride ny puant: ou en defaut de bois de chaulme, ou de foërre comme en Beausse, ou de gros ro-

seaux, selon la commodité du païs.

Le pain doit cuire au four mediocrement à vne chaleur mediocre : car la chaleur trop grande hauiroit la crouste de dessus : ains empescheroit de penetrer au dedans, qui pour ceste occasion demeureroit crud & tout pasteux : la chaleur moindre que de raison le laisseroit crud : quand sera cuit competemment, sera tiré hors du four, & mis reposer en vn lieu non fetide ny puant, ny infecté de mauuais air: car le pain chaud par sa chaleur attire facilement & succe la qualité veneneuse & corrompue de l'air : és lieux moites, le pain soudain deuient muqueux, & remugle : en lieu trop sec, il se moisit. Les bons mesnagers plus soingneux de leur proffit, à fin que le pain dure plus long temps, & qu'on en mange moins, le mettent en la caue, ou en quelque lieu moite : & leur pain de Seigle en quelque lieu pres le foyé.

Du pain faict des autres especes de froument, mesmement de quelques legumes.

Pain d'orge. Le pain d'orge se doit faire de la meilleure orge que lon pourra trouuer, non de la farine entiere, mais de celle que lon aura tamisee & nettoyee de son plus gros son : vray est que le pain en sera bien sec, & facile à s'esmier, d'vn goust reuesche : ains seroit le meilleur messer parmy ceste farine, de la farine de pur froument, ou de meteil. La maniere de l'assaisonner auec le leuain, pestrir, & cuire, n'est autre qu'au pain de froumẽt. Ainsi est faict le pain de Secourgeon. L'vn & l'autre n'est propre pour le maistre, ny pour le fermier, plustost pour ses seruiteurs, encores en temps de cherté, à fin de les assouuir iaçoit que n'en faut attendre grande nourriture : ainsi est faict le pain d'auoine, duquel on n'vse sinon en extreme famine, pour ce qu'il est fort mal plaisant.

Pain de mil. Du mil, comme aussi du panis, lon peut faire pain: mais qui est fort sec, aride & friable, duquel les Gascons vsent communement & principalement les Biarnois, qui pour ce regard sont appellez les milaciez de leurs voisins. Les Biarnois font des miques de millet, de ceste façon : Ils prennent trois ou quatre liures de farine de millet pour le matin, & autant pour le soir, mettent cela au feu sur vne chaudiere où il y a cinq ou six liures d'eau, la laissant bouillir, iusques à tant qu'elle s'enfle au ford du chauderon: & lors la tirant du feu, la demenẽt tresbien auec vn bastõ rond, iusques à tant que la paste soit rompue & affinee, puis l'ostans du chauderon, la couppẽt auec vn filet en plusieurs pieces, & la mangent aussi auec du fourmage ou du petit laict salé.

Pain de seigle. Du seigle aussi se fait du pain, mais qui est fort pasteux, dont auons parlé au discours du seigle: pour luy oster sa glutinosité sera bon luy messer de la farine d'orge, ou plustost de bled froument, ou prendre la fleur de farine du seigle : il aura couleur de cire, si estant encores chaud, vous luy mettez dessus quelque chose de pesant.

Lon fait aussi du pain de ris, de febues, d'espeautre, & de plusieurs autres especes de froument, & de legumes à la mesme façon du pain de blé froument.

Pareillement l'industrie du boulenger peut façõner plusieurs sortes de pains, quels sont le pain de bouche ou mollet, ou pain de Cour, le plus leger de tous, & œilleté, qui est exactement pestri, plein de leuain, & d'vne paste bien leuee. Le pain biscuit, qui est de trois sortes vn qui est faict de seigle, ou de meteil, ou d'orge, ou d'auoine, ou de cesdits meslez ensemble, propre pour nourrir les mariniers qui entreprennent loingtain voyage sur la mer, ou pour ceux qui sont assiegez dans quelque forteresse, par ce qu'il se peut long temps garder: tel pain ne reçoit beaucoup de leuain: l'autre est faict de la farine de pur froumẽt sans autre meslange, propre aux poures verolez à faire leur diete: le troisiesme est faict de la fleur de farine, à la paste de laquelle lon adiouste succre, canelle, poyure, ou zingembre: quelques fois de l'aniz, que lon mange aux desserts de karesme. A Reins lon faict pain d'espice auec miel, & petite quantité de poyure, ou de canelle: Les courtisans boulengers font du pain auec le laict. *Pain de bouche.* *Biscuit.* *Pain d'espice* *Pain de laict.*

LA PANETERIE. CHAP. XXI.

IL est tout certain que le pain tient le premier rang entre les choses qui donnent nourriture à l'homme: Qu'ainsi soit, nous voyons que la plus part des autres viandes tant soient elles aggreables au goust, bien apprestees & assaisonnees de bonnes sausses, apportent le plus souuent vn desgouttement & desdain de soy: le pain seul ne desplait iamais, soit en santé ou maladie c'est le dernier appetit perdu, & le premier recouuré en maladie: en santé c'est le premier & dernier manger, plaisant & aggreable en toute sorte de repas. Aussi certainement le pain par vn benefice esmerueillable de nature, est doué de toutes les saueurs, qui particulierement incitent & allechent chacune viande d'estre mangee. Les vnes plaisent par leurs douceurs, les autres par leur aigreur, qu'elques vnes par leur saleure, plusieurs par leur acrimonie, aucunes par leur odeur gracieux: le pain contient en soy tout ce que lon pourroit gouster de plaisant, & d'aggreable és autres viandes. Encores que les autres viandes, tant soyent elles de bon goust de soy, ne pourroient estre d'aggreable ny proffitable manger à la santé, si on ne les accompaignoit de pain, mesme que le pain par sa bonté corrige les vices des autres viandes, & aide leurs vertus: c'est pourquoy le commun prouerbe dit, que toute viande est trouuee bonne & proffitable, quand est accompaignee de pain: Aussi nous obseruons iournellement que la plus part de ceux qui mangent leurs viandes, soit chair, ou autre telle sorte de viandes sans pain, ont tousiours l'haleine puante: ains m'esmerueille grandement qui a esté l'autheur de ce prouerbe commun. Que toute repletion de *Proffit du pain.*

Omnis repletio mala, panis autem pessima. viandes est mauuaise,& principalement celle du pain : si ce n'estoit par ce que le pain à raison de la grande, solide, & constante nourriture qu'il donne au corps, s'il aduient qu'il soit mangé en quantité excessiue, il remplit les veines d'vne exuberance de sang : non fluide, non facile à se euaporer & discuter, mais solide, ferme permanent, & de duree : duquel sang tout le corps estant nourri, en deuient plus corpulent, plus plein, & plus massif, ains à raison de ceste plenitude moins perspirable, à cause que les pores & meates du cuir, par lesquels se doit faire la difflation de tout le corps, sont empeschez, & comme oppilez, quelle habitude de corps est fort subiecte & prompte aux maladies & morts soudaines, telle se recongnoist en la constitution athletique, la quelle, à ce que nous pouuons entendre des anciens, s'acqueroit és personnes principalement par l'vsage du pain, & de la chair de pourceau. Ie confesseray de surcroist, (ainsi que nous enseigne Galien) que les vices & incōmoditez qui aduiennent a la santé, des viandes mal cuites & digerees dās l'estomach, sōt plus griefues du pain mal digeré, que de la chair, ou telle autre viande, à raison que le pain donne quelque peu plus de peine, & est plus long temps à se digerer. Mais pour cela l'vsage de pain n'en doit estre moins à preferer à toutes autres viandes, veu que ces vices susdits prouiennent non du mediocre, plustost de l'excessif vsage, lequel rend non seulement le pain, mais toutes choses bonnes & excellentes, vicieuses, tant par tout & en toutes bonnes choses est recōmandee la mediocrité, ioint que les vices susdits ne remarquent aucun mauuais suc qui soit au pain, mais seulement vne redondance, qui a la verité luy tourne plus à louange qu'a vitupere. Ie reserue tel discours pour autre lieu. Puis donc que la vie de l'homme consiste sur toutes autres viandes en l'vsage du pain, qui sera soingneux de son viure, & de sa santé doit faire choix de pain, selon sa fortune, condition, & naturel.

Les differences du pain.

Pain de farine entiere. Le pain qui est faict de la farine de blé froument entiere, & de laquelle lon n'en a rien separé par le tamis, est propre pour les laboureurs, fossoyeurs, crocheteurs, & autres personnes qui sont en perpetuel trauail, d'autāt qu'ils ont besoin de nourriture qui ayt vn suc gros, espais & visqueux, propre aussi leur est celuy qui n'a pas beaucoup de leuain, qui n'est pas beaucoup cuit, qui est aucunement pasteux & visqueux, qui est faict aussi de farine de Secourgeon, de seigle meslé parmy blé froument, de chastaignes, de ris, de febues, & d'autres tels legumes grossiers.

Pain de fleur de farine. Le pain qui est faict de fleur de farine, qui est la partie plus pure d'icelle, est bon pour les personnes oysiues, & qui ne trauaillent pas beaucoup de corps, quels sont les gens studieux, les moynes, chanoines, & autres delicates personnes, qui ont besoin de nourriture de facile digestion. Tel est le pain blanc que lon vend chez les boulengers, & le pain appellé de chapitre: Item celuy qui est bien leué, qui est quelque peu salé, bien pestri, œilleté, de paste bien leuee, quel est le pain des courtisants, appellé pain de bouche.

Le pain faict de la seule farine de seigle, est fort noir, pesant, pasteux, d'vn suc visqueux, & melancholique, & par ce difficile à digerer ains propre manger des rustiques & villageois, non des grands seigneurs & gens bien aisez: vray est que les medecins le recommandent principalement en Esté au commencement du past, pour emolir le ventre, ainsi que nous voyons en Cour les grands Seigneurs en vser pour ceste occasion: mais faut que tel pain soit faict de farine non entiere de seigle, mais bien sassee, si que le pain ayt la couleur de cire, qu'il soit aussi frais cuit: car le vieil s'aigrit, & perd sa bonne odeur. Les femmes Lyonnoises pour estre belles, & auoir vn beau teinct, le corps solide & succulét, n'vsent d'autre pain que de seigle: ceux qui sont fort alterez, au lieu de ptisane ou cidre, ou biere, ou autre tel breuuage, peuuēt boire d'eau panee, faicte de pain de seigle, bien agile, & battu en eau.

Le pain de la seule farine d'orge est fort sec, & facile à s'esmier, ains de fort petite nourriture, & par ce plus propre pour lascher le ventre, que pour nourrir, à raison d'vne vertu detergente qui est grande en l'orge: c'est pourquoy à Romme on ne tenoit compte de ce pain pour l'vsage des hommes, on le laissoit pour la nourriture du bestail, ou en ignomie des gens d'armes fetards, & pusillanimes: car sur tout estoit defendu qu'on en donnast aux vaillants combattants, pour le peu de substance nutritiue qui est en luy: vray est que plusieurs pensent que l'vsage du pain d'orge rend les personnes moins subiects & plus exempts de la goutte des pieds: au contraire de ce que dit Aristote en ses Problemes, que les boulengers & autres qui exercent la boulengerie, sont rendus plus debiles, & ceux d'auantage subiects aux defluxions qui manient l'orge, & sa farine & sa paste, que les autres qui manient le blé, sa farine, ou sa paste. Ie m'en rapporte à l'experience.

Le pain d'auoine n'est recommandable, tant à raison que de farine du pain d'auoine est oster la pasture au bestail, (grand argument de famine), qu'aussi tel pain est de goust fort mal plaisant: vaut mieux vser de gruau faict de son grain pilé, ainsi qu'auons dit cy dessus és potages, tant de charnage que de caresme.

Le pain de mil, & de panic, est assez vulgaire en Bearn & Gascongne, non seulement au populaire, mais aussi aux grands Seigneurs, lesquels en vsent toutesfois plus par curiosité ou defaut de bon appetit qu'autrement. Il est fort sec, leger, & facile à s'emier, ains propre à deseicher vn estomach & corps fort humide. Il est de plaisant goust quād il est frais cuit & bien boulengé, principalemēt quand il est mangé tout chaud sortant du four: car lors il se ressent d'vne douceur fort aggreable: aussi és pais où lon fait cas de tel pain, les boulengers le portent vendre soudain qu'est tiré hors du four par la ville, & crient, pain chaud de millet: quand il est endurci, il perd toute sa grace,

Le pain faict de meteil pur & net, est de forr bon manger, pour la mediocrité qu'il tient en sa substance, tellement que plusieurs le paran-

gonnent au pain faict de semole, qui estoit anciennement le blé froument plus excellent.

Pain de son Ne faut faire cas du pain de son, qui est faict de la farine dont la fleur est ostee, que lon appelle bran de farine, vaut mieux le laisser pour les chiens de chasse, ou de berger, ou de la garde de la maison.

Pain mollet ou de bouche. Biscuit. Le pain mollet, autrement dit pain de bouche, est pour les grands Seigneurs, le pain biscuit faict de fleur de farine de froument, est pour ceux qui font diette, le pain biscuit faict de seigle, & autres tels frouments de moindre espece, est pour mariniers, & ceux qui sont assiegez dans les villes. Le pain despice est pour les frians.

Pain benit. Le pain benit, que lon distribue tous les dimanches és eglises, par ce qu'il est mal pestri, mal leue, & assez mal cuit, donne peine à l'estomach à digerer: voila succinctement de la difference des pains qui viennent en vsage.

Signe de bon pain. Le pain plus excellent & meilleur de tous (si besoin est le choisir) est celuy qui est faict de bon & pur froument nouueau, non vieil, non corrompu, ny aucunement gasté: non moite, ny trop long temps gardé, de farine bien moulue, bien criblee ou sassee, bien empastee auec beaucoup de leuain, & suffisante quantite d'eau de riuiere, ou de fontaine, plustost que d'eau de puis, iamais de paluds, d'estangs, ou de viuiers, ny aussi d'eau trouble boueuse, fangeuse, ou impure, ou salee, bien leuee, & exactement pestrie, & tournee de tous costez, laissee de repos quelques heures, bien couuerte, salee quelque peu: d'vne masse de paste mediocre & non excessiue, à fin qu'elle reçoyue la chaleur du feu esgalement de tous les costez tant en haut qu'en bas: cuite dans vn four eschauffé d'vn feu mediocre, clair, allumé de bois plustost que de paille, ou de chaume, ou de roseau, ou de bois pourri, carieux ou medicamenteux: cuite mediocrement, si que par trop grande & longue cuisson la crouste n'en soit hauie, & le suc doux de la paste, qui est comme l'ame & substance de la farine, ne s'exhale, ou que par la cuisson legere le dedans du pain demeure crud, ains soit faict vn pain pesant à l'estomach, difficile à digerer, & qui engendre quantité de vents & de pituitez, tiré du four en temps & lieu, mis reposer en place bien aëree, non puante ny fetide, pour euaporer ses humiditez superflues. Tel pain ayant receu telle preparation, ne doit estre mangé si tost ny le iour mesme que sera cuit, mais le iour suyuant en Esté, ou le troisiesme en Hyuer: car le pain frais, & principalement celuy qui est chaud, retient encores vne grande partie de son humidité, lenteur & viscosité: ains mangé si frais donneroit des inflations à l'estomach, exciteroit la soif, se digereroit à peine, causeroit subuersion d'estomach, & opilatiõs au foye, & aux parties internes: vray est que les medecins louent beaucoup pour les faillances, l'odeur ou fleurer de la mie de pain sortant hors du

Pain vieil cuit. four arrousee de vin. Le pain vieil cuit, principalement celuy pui passe le trois ou quatriesme iour, perd toute sa grace & saueur, acquiert vne seicheresse & dureté, dont se digere à peine, descend tardiuement aux

boyaux,constipe le ventre, & engendre vne nourriture & suc melancholique: La crouste du pain, encor que soit de meilleur goust que la mie d'iceluy, & que le commun pense qu'elle rende les corps plus forts & plus robustes, ce neantmoins elle engendre vn suc bilieux,aduste & melancholique. C'est pourquoy lon a accoustumé és tables des grands Seigneurs de chappeller le pain. *Crouste de pain.*

Quantité de pain à manger.

Quelle quantité de pain vn chacun doit manger par iour,cela ne se peut determiner reiglément sans auoir esgard au temps, car en Hyuer lon mange d'auantage qu'en Esté:à l'aage, à l'habitude du corps,à l'estomach plus ou moins famelic,à la fortune,à la condition, à la maniere de viure d'vn chacun, à la coustume du pays,ou du lieu, sans obmettre plusieurs autres circonstances: vray est que les courtisans, les chanoines,les moines, les escoliers des colleges tiennent quelque reigle en cela,mais non si constante qu'elle ne soit violable selon les occurréces, qui font augmenter ou diminuer la quantité du pain. *Quantité de pain à mãger.*

Diuersité d'vsage du pain.

L'Vsage du pain est diuers: les deux plus communes façons sont de le manger tout seul,ou auec les viandes qui leur sert non seulemét, ainsi qu'auons dit cy deuant comme d'vn condiment & sauce aggreable, mais aussi pour corriger leur vices, si aucún en ont, & aider leurs facultez & vertus,tellement que toute viande est bonne & salubre, quand est accompagnee de pain. Quelques-fois on le fait rostir tranché par petites lesches tenues pour le manger à l'issuë des repas, à fin de desseicher l'estomach trop moite, & empescher principalement és personnes grasses, que les viandes ne soyent si soudain distribuees és parties du corps:lon dit aussi que le pain rosti mangé souuent,amaigrit les personnes grasses, & qu'il consume la pituité amassee dedans l'estomach, mangé tout sec à ieun, mesmement desseiche & arreste les defluxions d'humeurs sur quelque partie que ce soit: C'est pourquoy les medecins ordonnent le pain biscuit aux catarreux & goutteux:Aucuns vsent de pain rosti trempé au vin auec succre & canelle pour s'exciter l'appetit assoupi, tant en santé qu'en maladie. Plusieurs font des cinets qu'ils appellent de pain, bruslé sur les charbons, qu'ils laissent tremper vne heure ou plus, dans eau & vin, puis les passent par le tamis ou estamine, & y adioustent quelque peu de poudre de menuë espice, & en font sauces fort plaisantes. *Pain rosti.* *Cinets.*

Le pain laué est d'vn manger fort profitable à la santé, d'autant qu'il donne vne legere nourriture au corps, & n'y engendre obstructions aucunes, à cause que le lauement luy oste entierement son espoisseur & viscosité terrestre, dont est rendu leger & du tout aërien: *Pain laué.*

Qu'ainsi soit vous le congnoistrez par experience, d'autant que si le iettez dans l'eau il nage par dessus comme vne piece de liege, & si vous le poisez apres qui sera laué, vous serez esmerueillé de sa legereté : car le trouuerez moins poisant de la moitié. Les anciens le tranchoyent par lesches, le lauoyent en eau, & en faisoyent grand cas és maladies aigues, par ce qu'il est de petite & legere nourriture :qu'elle est requise en telles maladies: En ce temps nous n'en tenons moindre compte, sauf que nous ne faisons son lauement en eau, mais en bouillon de viandes, comme de veau ou de chappon, possible ayant plus d'esgard à nostre delicatesse & foiblesse, plus grande que n'estoyent és corps des anciens. Au lieu de ce pain laué, nous vsons d'vne sorte de pain que nous appellons panade ou pain fraisé, qui est ainsi preparé: Lon esmie auec les mains la mie d'vn pain blanc non frais, mais cuit de la vieille, ou on le rappe assez menu, puis on le fait tremper quelques heures en eau tiede, ou en eau fraiche, que lon change trois ou quatre fois, en fin on le faict cuire à petit feu de charbons dans vn pot de terre auec eau beurree, ou quelque autre graisse: Ceux qui la veulent rendre plus delicate, la font tremper, & la cuisent en quelque bouillon de chappon ou de poulet ou de telles autres viandes en la remuant souuent & long temps auec la cuiller : ceste panade est de bonne nourriture pour ceux qui sont detenus de longues maladies, mesmes pour les sains qui sont pleins de crudités d'estomach de quelque cause soyent elles venues, pour ceux aussi qui digerent mal leurs viandes: Sur tout propre à ceux qui par diettes exquises taschent à se guarir de la verole. Ceste panade n'eschauffe pas comme fait le pain sans estre laué ou preparé en panade. La farine d'amidon employee en pain ou bouillie, est de semblable nourriture que la panade: nous auons dit cy deuant comment faut preparer l'Amydon. Lon peut aussi nourrir de panade les petits enfans qui tettent, qui leur est beaucoup meilleure nourriture que la bouillie qu'on a accoustumé de leur apprester auec laict de vache & fleur de froument, d'autant que telle bouillie leur cause, infinies obstructions, fiebures, douleur de teste, & vers.

Aucuns employent en forme de bouillies farines d'aucuns frouments & de plusieurs legumes, ainsi que nous auons dit cy deuant de l'orge mondé, qui a esté tant recommandee des anciens medecins: outre les preparations d'icelle qu'auons cy dessus mentionnees au chapitre de l'orge. Ces deux cy me semblent estre des plus excellentes : Faites bouillir l'orge en grande quantité d'eau, iusques quasi à la consomption de l'eau, amassez la cresme par dessus, & la prenez auec la cuilier, & de cela faites orge mondé. Autrement, prenez farine d'orge bien sassee, mettez la dedans vn sachet, faites la bouillir en grande quantité d'eau l'espace de cinq ou six heures, puis tirez le sachet du pot, laissez l'esgoutter, & l'exprimez dedans vne presse, laissez le seicher, estant sec rappez de la paste seiche, & en faictes orge mondé: lon tient que l'orge tellement preparee n'en est pas si

venteuſe: lon y adiouſte quelques-fois mye de pain, & amandes pelees pour la rendre plus nourriſſante. Elle humecte, nourrit mediocrement, rafraiſchit beaucoup n'engendre tranchees, & ne s'enfle aucunement dans l'eſtomach, bref faict tous les proffits deſquels parle Hippocrates : Lon faict auſſi des bouillies de farine de blé froument & de ris, qui à la verité nourriſſent dauantage que les orge-mondez, mais elle chargent beaucoup l'eſtomach, & excitent force vents, & ce d'autant que le plus ſouuent ſont meſlees & cuictes parmi laict de vache: Les bouillies de millet, panis, d'auoine, & principalement de lentilles, outre que ſont aſſez mal-plaiſante, ſont de tant difficile digeſtion, que le lendemain qu'on les a mangees, ſont encores dans l'eſtomach les bouillies de pois ciches, phaſeols, febues, ers, lupins, & autres legumes, enflent le ventre, & engendrent vn ſang gros & melancholic.

LA PASTISSERIE.

CHAP. XXII.

NOVS auons parlé de la façon, differences & proffit du pain qui peut eſtre faict des grains frouments & legumes, maintenant dirons quelque mot de la dexterité de faire gaſteaux flamiches, torteaux, tartres, gohieres & autres paſtiſſeries, laquelle deſirons eſtre en la fermiere, pour preſenter quelques-fois l'annee à ſon maiſtre & maiſtreſſe, comme auſſi pour ſeruir à ſa famille de quelque petite recreation aux feſtes. Telles paſtiſſeries ſont de diuerſes ſortes ſelon la matiere dont elles ſont faictes, la maniere de leur cuiſſon leur figure, le temps auquel elles viennent en vſage, & le pays où elles ſont faictes. La matiere & comme la baſe de toute ſorte de paſtiſſerie eſt la fleur de farine de froument paſſee par l'eſtamine ou ſaſſer ſubtil, à laquelle pluſieurs autres choſes adiouſtees, diuerſifient la paſtiſſerie. Qu'ainſi ſoit, lon fera les gauffres de fleur de farine de froument bien deſtrempee en eau & long temps peſtrie, pour luy acquerir quelque eſpoiſſeur, y meſlant quelque peu de ſel ſubtilement pulueriſé, puis faiſant le tout cuire entre deux ferrements eſchauffez premierement d'vn feu mediocre, puis frottez d'huile de noix: lon voit faire telles gauffres à l'entree des Egliſes és iours des feſtes ſolennelles & patronales pour les plus friands : lon peut faire gauffres plus tendres & plus delicates, en deſtrempant la fleur de farine de froument en vin blanc & eau meſlez enſemble, la peſtriſſant ſoingneuſement: puis y adiouſtant iaulnes d'œufs, vn peu de ſuccre & de ſel, & faiſant le tout cuire entre deux fers, ayans au dedans pluſieurs ſeparations entrelaſſees en forme de menus quarreaux, apres auoir frotté leſdicts fers de beurre frais ou d'huile

Gauffres.

d'oliue: lon presente telles gauffres és desserts des banquets solennels. Ce que lon appelle à Paris du mestier, est faict de la mesme fleur de farine de froument trempee en eau & vin blanc, y adioustant quelque peu de succre, le tout cuict entre deux fers à la mesme sorte que les gauffres, non pas toutesfois de telle espoisseur: lez oublies reçoyuent du miel au lieu de succre: le pain missal autrement dit pain à chanter est semblable aux oublies, sauf qu'en la farine dont il est pestri lon n'y mesle miel, succre, ny leuain quelconque selon l'institution de nostre religion: Les estriez, bridaueaux, & autres telles pastisseries delicates sont faictes de mesmes estoffes & artifice que les gauffres delicates cy deuant descrites: les marsepains sont faicts de fort peu de fleut de farine, mais auec plus grande quantité d'auelaines, piuons, pistaches, amandes & succre rosat, qui sont les plus sains, plus delicats & plus gratieux tartinages de tous. Les popelins sont façonnez de mesme fleur, pestrie auec laict, iaunes d'œufs, & beurre frais: Les gasteaux feuilletez ne reçoyuent si grande quantité de fleur, & sont faicts sans laict. Lon faict tartres de diuerses façons, & selon le temps, aucunes auec fruicts à sçauoir pommes, poires, cerises, prunes, en Esté principalement: autres auec grozeilles, grains de veriuz, fraizes au commencement d'Esté: les Italiens en font d'herbes, comme de scariole, laictues, blete, ozeille, bulglose, & autres menues herbes, & dextrement temperees ensemble: la plus part auec froumage ou cresme, plusieurs de toutes ces choses meslees ensemble, si que les tartres sont de diuerse matiere & couleur, à sçauoir de prunes, cerises, groseilles, froumage, ou de cresme. Lon faict auec beurre, frommage & iaunes d'œufs, diuerses sortes de gasteaux, flamiches, gohieres, torteaux, talmouzes, petits choux. Les eschaudez sont faicts auec la paste de fleur de farine & beurre frais: Les bignets & autres friandises accoustumees és iours gras & auant le Karesme, sont faits de fleur de farine pestrie auec iaulnes dœufs & laict, fricassez dedans la poësle en beurre frais: bref autant de pays autant sont de façons de pastisseries, esquelles toutesfois communément lon ne se sert de leuain, mais seulement de leueure de biere d'autant que le leuain de paste donneroit vne aigreur ou autre tel goust assez mal-plaisant à la pastisserie, & qu'il empescheroit l'entiere meslange des choses que lon mesle parmy la farine dont est faicte. Quoy qu'en soit, toutes sortes de pastisseries sont plus pour le plaisir de la gueule, que pour la santé du corps, d'autant qu'apportent grande pesanteur à l'estomach, & ne se digerent facilement vray est que mangees à la fin des repas, elles peuuent seruir comme de cotignac pour faire descendre les premieres viandes au fond de l'estomach, & comprimer le ventre.

Mestier. *Oublies.* *Pain à chanter.* *Estriés.* *Bridaueaux.* *Marsepains.* *Popelins.* *Gasteaux feuilletez.* *Tartres.* *Eschaudés.* *Bignets.*

LA BRASSERIE.

CHAP. XXIII.

EN plusieurs contrees de nostre France la vigne ne peut parcroistre, mais en recompense les grains y viennent heureusement & en grande abondance, comme en Normãdie, Bretaigne, Picardie, & autres regions qui approchent du Septentrion où domine le froid & où soufflent les vents herissonnants la terre de leur froidure : ains en tels païs la necessité, qui est cause de toute artifice, à excité les hõmes d'excogiter quelque forme de bruuage faict de grain, pour s'en seruir au lieu de vin. Telle est la Biere, autrement appellee des Allemans Ceruoise, la Alle, la Queute, la Medon, la Gutalle, la Bierembroce, & plusieurs tels autres bruuages dont les Allemans, Flamans, Polonnois, Bohemiens, Anglois, Escossois, & autres nations Septentrionales vsent au lieu de vin.

La maniere de faire la Biere à Paris est telle : Choisissez orge & auoine les plus belles plus pures & plus nettes que pourrez choisir: & d'icelles prenez trois fois autant d'orge que d'auoine, chacune à proportion de la quantité de Biere que deliberez faire : mettez les tremper ensemble dans vne cuue l'espace de vingtquatre heures, plus ou moins selon l'aage & dureté du grain, en suffisante quantité d'eau de riuiere plustost que de fontaine ou de puits: puis les ostez de ceste cuue & les portez au grenier en vn tas & monceau pour germer : estans germees, estendez les emmy le grenier pour faner: estans fanees mettez les par rayons: Du grenier mettez les sur le fourneau qu'on appelle touraille pour seicher: estans seichez portez les au grenier ou en vne chambre ou quelque autre lieu aëré pour les vanner & nettoyer de toutes poudres & ordures : De là, au moulin, pour les moudre & reduire en farine: Cela faict, mettez ceste farine dans vne cuue, & versez sur ceste farine eau toute bouillante à proportion & selon la quantité de la farine, à sçauoir quatre caques d'eau ou vn muid & demy d'eau pour quatre septiers de farine: laissez la vne heure entiere reboire son eau : puis desmeslez la auec des fourquiets : estant desmeslee reuersez encores autant d'eau toute bouillante comme au parauant : puis prenez deux mandes ayans forme de ruches faictes d'ozier, lesquelles enfoncerez & plongerez dedans le grain, & lesquelles ferez tenir fermes par deux ou trois hommes, à fin qu'vn autre homme puisse cependant par dedans ces mandes puiser le mestier, c'est à dire l'eau en laquelle la farine aura trempé, & le verser dedans vne autre cuue aupres.: Prenez tout ce mestier de ceste cuue, & le versez dedans vne grande chaudiere tenant de cinq à six muis plus ou moins: faites le bouillir sur vn fourneau vne bonne heure, puis apres deschargez la chaudiere, & ostez toute l'eau bouillante qui y est, remettez la auec des chauderons tout douce-

ment, & toute bouillante dedans la cuue parmy le grain ou marc de farine dont l'aurez premierement espuisee: & l'y laissez quelque temps: puis tirez le fin mestier tout clair par vn bondon qui est au fond de la cuue, & le reuersez tout dans la chaudiere, en laquelle le laisserez bouillir douze heures: A ce dernier mestier, qui est le plus fin & clair, noubliez mettre dans ceste chaudiere quelques cinq ou six liures de fleur de houblon seiche. Quand le tout aura bouilli douze heures, redeschargez la chaudiere, & mettez le mestier refroidir à loisir dans dauttes vaisseaux qu'on appelle flottes larges comme cuues : mais seulemét hautes d'vn pied. Quand il sera froid, mettez le en leuain dedans vn petit vaisseau tenant demy muy auec deux chauderons de Biere & de la leueure de la Biere premierement faicte, à fin de le desequer & purifier. Ceste leueure se faict de l'escume qui sort du tonneau quand le fin mestier est nouuellement entonné & tombe en bas dans des baquets laquelle escume se tourne en leuain, & s'endurcit, de laquelle leueure se seruent quelques fois les pastissiers à faire leur pains benits, eschaudez, & la plus part de leurs friandes pastisseries. Renforcissez le leuain d'heure en heure auec de la Biere ia faicte, iusques à ce que le leuain soit assez fort, que congnoistrez quand il sera bien leué ainsi que les pastissiers congnoissent leur paste estre leuee. La Biere estant bien en leuain, faut l'entonner en vaisseaux de caque ou demy caque, la laisser bouillir vingtquatre heures dans le tonneau, bondonner le tonneau, & luy donner quelquesfois vent, autrement elle romproit le tonneau. Voila la Biere de laquelle se seruent les Parisiens, qui se fait bonne & de duree en tout temps, à sçauoir Hyuer, Esté, Automne, Printemps, quoy que lon die que celle qui est faite au mois de Mars soit la meilleure de toutes, possible à raison de la fleur de houblō qui lors est en vertu

Leueure de Biere.

Les Allemans font leur Ceruoise auec l'orge seul sans houblon, aucunefois y adioustét la quatriesme ou sixesme partie de bled froument pour la rendre plus succuléte & nourrissante. Bien souuét au lieu ou au defaut de la fleur de houblon y mettent de la seméce d'iceluy houblon.

Les Bohemiens & Polonnois font la leur auec l'orge & le blé froument, qu'il font tremper en decoction de semence ou fleur de houblon, ayant iceluy houblon en telle recommandation pour la façon de leur Ceruoise, qu'ils ont coustume de punir griefuement ceux qui couppent ou perdent inutilement les fleurs de houblon. Aussi ils le cultiuent aussi soingneusement que nous cultiuons nos vignes, cueillent ses fleurs & fruicts en certain temps, & n'en laissent rien deperir: d'autant que la decoction de houblon ne fermẽte seulement les grains qui y sont trempez, mais aussi acquiert à la Ceruoise ou Biere vne espece de vin.

Les Anglois, Flamans, comme aussi les Picards font leur Biere auec egale quantité d'orge & de frumentée fort cuite, laquelle les Flamans & Anglois appellent Alle & Gutalle, ou double Biere, & les Picards l'appellent Queute double. Ils y adioustent quelquesfois de

l'yuraye pour irriter d'auantage le goust: Les Flamans y mettent de la mie de pain, des pommes, du beurre, & bien peu de noix muscade, pour la rendre plus espaisse. Les Anglois, pour la faire plus plaisante apres qu'est faicte iettent dans les tonneaux succre, canelle, & cloux de girofle, puis remuent & agitent fort les tonneaux. Les Flamās aussi y meslent quelquesfois miel & espices, & en font cōme vne sorte d'Hipocras, qu'ils appellent Mede ou Mete. Quoy qu'en soit selon que les grains sont meslez, trempez, fermentez & cuits ensemble pour la façon de la Biere, aussi la Biere en est rendue acre, amere, douceastre, aqueuse, forte, vehemente, debile, claire, trouble, de moindre ou de plus longue duree & de telle autre qualité.

Vices de la biere. Pour empescher que la Biere ne se corrompe & dure long temps, iettez dedans le tonneau de la Biere vn grand sacher plein de plusieurs espics encores tendres de bled froument, & l'y laissez long temps. Si elle commence à s'euenter, pendez dedans le vaisseau deux ou trois œufs entiers: Si elle a perdu son bon goust, vous luy restituerez en iettant dedans le tonneau racine d'Iris, Zingembre, cloux de Girofles, noix Muscade, bayes de Laurier, Origan.

Temperamēt de la biere. Quand au temperament de la Biere, ne faut douter qu'elle ne soit chaude, plus ou moins toutesfois, selon les ingredients dont est composee: car encores que l'orge de son naturel soit froid, ce neantmoins par la maceration, fermentation, assation, putrefaction, & decoction qu'elle endure en la preparation de la Biere, il est impossible qu'elle n'acquiere quelque chaleur, ioint que le houblon, soit sa fleur ou sa semence, y estant meslé, par sa chaleur tempere beaucoup la froideur naturelle de l'orge. Si le vin, comme dit Gallien, n'est autre chose qu'eau, qui à la longue acquiert vne chaude substance dans le bois de la vigne par le moyen & force de la chaleur du Soleil: en cas pareil l'orge en la façon de la Biere acquiert vne chaleur par la longue maceration, decoction & putrefaction qu'elle endure. Or que la biere soit chaude, son goust & saueur le demonstre, qui doit estre ou doux, ou acre, ou amer, pour estre bonne: car celle qui est d'vn goust austere, ou aspre, ou aigre, n'est bien faicte ny bonne: Ses effects aussi demonstrent sa chaleur: car elle enyure, voire beaucoup plus fort que le vin, à raison de sa substance vaporeuse & espaisse: elle nourrit aussi, principalement celle qui est faite en partie de froument ou frumentee. D'auantage distillee par alambic lon en fait eau de vie, non moins que du vin: vray est que la biere, encores que soit chaude, si est ce qu'elle tient diuers degré de chaleur selon la temperament de ses ingredients: car celle qui est faicte d'orge & de speautre sans houblon, ou auec fort petite quantité de houblon est le moins chaude de toutes: ains propre pour estancher la soif & rafraichir le corps durant les grandes chaleurs d'Esté: celle qui est faicte d'orge & d'auoine est quelque peu plus chaude, celle qui est faicte d'orge & de froument est encores plus chaude & beaucoup nourrissante. Quoy qu'en soit, toute biere, de quelque grain que soit

faicte, est de plus crasse substance, & de plus difficile digestion que le vin : laquelle si est mal cuite, ou nouuellement faicte, ou trouble, engendre des obstructions & inflations és parties interieures, douleur de reste, douleurs coliques, calcul, grauelle, strangurie, ardeur d'vrine, principalement si elle est acre, si est trop vieille & quasi tirans sur l'aigre, offence l'estomach & les parties neruenses, mesmement engendre ladrerie, si nous croyons à Dioscoride. Parquoy faut vser de celle qui est bien cuite, desequee, claire, & d'aage mediocre.

Encores que la biere, selon Dioscoride, soit ennemie des nerfs, & que ceux qui sont yures pour auoir beu excessiuement de la biere ayét les membres plus debiles que ceux qui sont yures de vin. Si est ce que elle conforte les lassés pour auoir trop couru ou cheminé, si on leur fomente les pieds de biere mediocrement chaude.

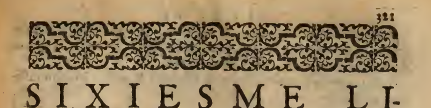
Graisses de poules & chappons. Vous engraisserez en peu de temps vos poules & chappons, si au lieu d'eau vous leur donnez à boire de la biere, ou si meslez de la biere parmy leur mangeaille.

Douleur de dents. Si faites bouillir houblon recent auec de la biere, & la contenez en la bouche, elle appaisera les douleurs des dents.

Les pastissiers, ainsi qu'auons dit cy deuant, se seruent pour leuain à pestrir la paste de leur pastisserie de l'escume endurcie de biere, laquelle d'autant qu'est flatulente, rend le pain leger & œileté.

Escurer vaisseaux. Le marc de la biere à polir & escurer les vaisseaux d'errain, si lon les y laisse tremper quelque temps.

Fin du cinquiesme liure.



SIXIESME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

LA VIGNE.

Le proffit de la vigne bien cultiuee. CHAPITRE I.

IVSQVES icy auons discouru la culture des iardinages, vergers, & terres à grains: reste à parler de la vigne, de laquelle certainement despẽd la plus grand part du reuenu & richesses du pere de famille, encor que plusieurs ne facẽt cas des vignes, estimans plus les possessions des prez, pastis, taillis & autres terroirs, que le reuenu des vignes: d'autant que le plus souuent elles ne rapportent fruict qui puisse recompẽser la despense qu'on y fait: toutesfois pour cela la vigne ne doit estre descriee: veu que ce n'est pas la faute de la terre, mais des gens qui la cultiuent, qui sont auares, ou ignorants, ou negligens à la cultiuer. Vray est que la culture de la vigne est de frais, de peine, & de grand soing pour la delicatesse de son bois: lequel à bien considerer, semble par vne certaine prouidence de Dieu auoir esté faict si foible, si delicat, & si languissant, à fin que ceste plante ne seruist à autre chose qu'à produire l'excellente & precieuse liqueur du vin, laquelle est tant necessaire pour le support & vie des hommes. Car si elle estoit apte à faire autre chose, comme le bois des autres arbres, on luy pourroit employer, dont le vin en seroit beaucoup plus cher que ne le voyons estre.

La plus grande part des vignerons n'estime rien, & ne leur chaut en quel terroir il faut planter la vigne, ains eslisent la pire contree de tout le païs, comme si la plus mauuaise terre, & celle qui ne peut rapporter autre chose, estoit la meilleure à plãter vignes. Les autres n'ont le iugement de cognoistre & choisir le bon complant, & pource le plus souuẽt peuplent les vignobles de mauuais plant. Plusieurs n'ayãs esgard au temps à venir, cultiuent la vigne de telle sorte, comme s'ils ne vouloyent viure qu'vn iour, la chargeant de tant de drageons, & sautelles, & luy laissant tant de bois, qu'elle ne peut long temps durer.

Les vns,encores qu'ils sçachent la maniere de la bien cultiuer,obmettent ce neantmoins tousiours quelques façons,& sont plus soigneux de leur proffit que de celuy de leur maistre.

Aussi ie conseillerois tousiours au seigneur de nostre Maison rustique, qu'il ne donnast du tout la charge de ses vignes à son fermier, mais qu'il en retinst le soin principal:car comme l'œil du maistre rend gras le cheual,aussi le soin & presence du seigneur,fait le champ fertile & de grand rapport, & parce aussi que le Seigneur choyera mieux sa vigne sans la defrauder du iuste labeur qui luy est deu, que celuy à qui elle n'appartient : estant la vigne la piece d'heritage où toute petite faute traine apres soy grand preiudice, & tel qui souuent ne se peut onc reparer que par arracher & en replâter de nouueau. Qu'ainsi ne soit,tu oirras peu souuent les Guespins d'Orleans,les Beaulnais, & ceux du Duché de Bourgongne, lesquels ont grands terroirs de vignobles, faire complainte de leurs vignes, d'autant qu'eux mesmes en sont soingneux, & en retiennent la charge principale. Au contraire, les Parisiens n'ont autres complaintes & querimonies en leur bouche que de leurs vignes, parce qu'ils en donnent tout le soing à des vignerons trompeurs & ignorans : l'auarice, ou ignorance, ou negligence desquels est cause le plus souuent, que les vignes ne rapportent si bien qu'elles deuroyent, ou qu'elles ne sont que de bien petite duree : Et faut penser que les vignes seront de beaucoup plus grand reuenu que les iardinages & autres terres à grain, si elles sont bien & diligemment cultiuees : car bien peu d'arpent de vigne se trouue qui ne rapporte chacune annee,l'vne portant l'autre, pour le moins dix ou douze muis de vin, qui est vn grand reuenu, sans faire compte du grand nombre des marquottes ou cheuelues que lon y peut prendre tous les ans, pour transporter & planter ailleurs ; ce qui peut facilement plus que satisfaire à tous les despens & frais que lon fait aux vignes. Parquoy ou le reuenu qui est en telle vente de marquottes,ou l'esperance de la vendange & cueillette du vin,doit inciter le maistre de nostre Maison Rustique.

Parisiens negligents à cultiuer leurs vignes.

Quel terroir & quel air demande la vigne.

CHAP. II.

Deux choses à considerer à plâter vigne.

LA vigne ne croist qu'en certains endroits à elle propres, qui est chose à nous d'autant admirable, que la singularité de ceste plante est plus recommandee aux hommes que nulle autre, pour le bien qu'elle apporte,qui fait qu'aux endroits où elle ne croist point, les personnes vsans d'autres breuuages, ne se trouuent point si forts ne si puissants.

Quant au terroir d'icelle,faut considerer deux choses,la qualité de la terre où on la veut planter, & le solage, & disposition du ciel qui domine sur le lieu: quant à la qualité de la terre, tu la choisiras, non

trop forte & espoisse, ne trop meuble & menue, plus approchant toutesfois de la menue, ne maigre, ne trop grasse, neãtmoins approchant de la grasse: ne lieu champestre ou trop plat (encore qu'il y croisse plus de vin) ne trop roide & droit, mais plus esleué qu'autrement, pour estre plustost secouruë par les rais bien faisans du Soleil: ne lieu sec, ne humide & aquatique (où la vigne n'est de longue duree, & ne produit de bon vin, & lequel se gaste bien tost,) toutesfois moyennement arrousé: qui n'ayt des sources de fontaine à fleur de terre, ne aussi dedans au fond, mais de sorte que de pres elles puissent bailler de l'humidité aux racines de la vigne: ladite humidité non amere ne salee, à fin que le goust & saueur du vin n'en soit gasté. Parce ne faut planter la vigne és profondes & basses valees, quoy qu'elles produisent des raisins en abondance, d'autant que ne pouuant meurir en saison, feroyent des vins verds, & de petite valeur: Ioinct que les vignes situees aux vallees, sont fort dangereuses des gelees d'Hyuer & du Printemps, sont subiectes à coulure & à pourriture de raisins, qui tend vn goust moisi & chanci au vin: Et auec ce, quand l'annee est pluuieuse, le grain s'y fend & creue par l'abondance de la pluye, pour raison de laquelle, le raisin estant trop humecté sans le deseicher, le vin en est insipide & subiect à tourner & autres vices. Et au cas qu'en tels lieux y choisissez de celles qui font les grains du raisin rares & peu espois, à fin que le Soleil y penetre facilement: moins ne faut planter celles qui sont esmoüellees: & font le grain ferme, és terres froides & humides, ny en terroir chaud & sec celles qui ont assez de substance & le grain mollet. Sur tout, si vostre lieu est de soy tant fauorable qu'il y ayt des coustaux & collines, choisissez les pour planter vostre vigne: vray est qu'elle y viendra à peine, mais ayant prise racine, elle rendra vin fort plaisant & genereux, quels sont les vins d'Ay, de Hardree, d'Argentueil, de Meudon, & de Seure.

Terroir propre à porter vigne.

En general, pour planter vigne, qui puisse proffiter à l'abondance & bonté du fruict, faut que la terre soit facile, aisee, subtile, & moyennemẽt meuble: non pas que telle terre soit seule bonne pour vignes, mais pource qu'elle est la plus propre & conuenable aux vignes. Les terres glaireuses, pierreuses, ou grouetteuses & graueleuses, & qui ont force cailloux ou argille en fond, & couuerts de terre, sont bonnes, pourueu qu'il y ayt de la terre grasse parmy, & qu'elles soyent souuent rafraichies de labour iusques à leur grouette: En terre glaireuse, argilleuse & forte, le premier labeur doit estre assez profond: tel terroir veut trois labourages pour les moins. Tels lieux produisent vins forts & delicats: mais icelles qui ont les pierres ou cailloux en haut en grande quantité, ne sont propres pour la vigne, à cause qu'elles nuisent l'Esté pour la chaleur qu'elles reuerberent, & en Hyuer à cause de leur froidure excessiue: Vray est que si lon plante la vigne en terre graueleuse, grouette & pierreuse, le labeur en tel terroir n'est requis si profond, à cause que la racine n'est si auant en terre, que le complant

qui est en terroir glaireux, & suffit de deux labeurs en la plus part. Terre croyeuse ou marneuse, comme Ioigny sur Yonne, est assez bône pour vigne, mais l'argilleuse, & celle de laquelle vsent les potiers, n'y est bonne: aussi le lieu sablonneux ne luy est du tout propre, quoy qu'il rende le vin au goust assez delicat, mais le rapport en est fort petit, & y est le complant fort subiect à la coulure: la terre seiche & ardante produit vignes maigres, si elle n'est secourue de fumier.

Quel air demande la vigne.

Quant au solage & disposition du ciel, la vigne ne veut estre plantee au sommet & coupeau des montaignes, & moins és lieux qui sont posez à l'obiect du vent de Bize: elle demande l'air plus chaud que froid, plustost serain que pluuieux, craint les tempestes & orages, elle s'esiouït d'vn petit vent doux & gracieux, & veut estre tournee vers l'Orient ou le Midy: vray est que generalement és lieux froids, les vignes doyuent regarder le Midy: és lieux chauds le Septentriō ou l'Orient, pourueu qu'elles soyent à couuert des vents, tant du Midy que du Leuant: si le lieu est subiect aux vents, il sera mieux aux vents de Septentrion, ou de Soleil couchant: és lieux temperez vers l'Orient ou l'Occident, mais pour le mieux vers l'Orient.

Au surplus, parce qu'il est fort difficile que toutes ces commoditez de terre & d'air se puissent trouuer en tous païs: le bon laboureur accommodera les plants des vignes, selon la nature des lieux & païs. Parquoy en terre grasse & fertile, mettra vn complant de vigne petite & de petit rapport, comme le morillon, le meslier & l'aubeine: en terre maigre, celle qui est fertile, comme samoreau, tresseau, lombard, ouche, muscadet, beauuais, & pulceau: en terre espoisse, la plus forte & qui iette quantité de bois & de feuilles: comme morillon, mourlon, tresseau, & pulceau: en terre menue & assez grasse, celle qui iette peu de bois, comme samoreau, lombard, beaulnois. Par ce moyen l'excez ou defaut qui sera au complant de la vigne, sera supplié ou corrigé par le naturel de la terre, de façon que des deux prouiendra vne temperature qui est requise à la production de toute sorte de plantes. Outre il ne doit mettre és lieux humides le complant qui a les grains tendres & gros, comme samoreaux, gouëst, meurlons, pulceaux, cinquains, & tresseaux: mais celuy qui a les grains durs & petits auec plusieurs pepins: comme pinots, sarminiens, aubeines, tresseaux. Es lieux agitez des vents & orages, il faut mettre la sorte de vigne qui aura les grains durs & fermes bien tenans à la grappe: & au contraire, celle qui les aura tendres, és lieux chauds. Es païs secs faudra planter celle dont le fruict se pourrit facilement par pluyes ou par la rosee: comme samoureaux, gouësts, pinots blancs, & beaulnois: & en lieu humide celle qui se perd & corrompt par seicheresse. En païs subiect à la gresle, celle qui a les feuilles dures & larges pour le mieux couurir & defendre le fruict.

Que nulle vigne se fait par pepiniere, si ce n'est pour plaisir.
CHAP. III.



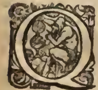
IE ne suis point d'auis que lon s'empesche à faire pepinieres: car outre ce que l'arbre vient plustost de pepin que ne feroit la vigne, il n'y a ne proffit ne bonté à l'vsage de ce qui vient du pepin : c'est à faire à ceux qui pour plaisir, & aux despens de leur bourse, ont puissance de semer pepins d'estrange païs, pour puis apres les sauuageaux parcreus, & transplantez en terre meilleure, en faire bastardiere, sur laquelle ils puissent enter, & puis transplanter les entenais en terre meilleure, pour deux ans apres en receuoir le fruict assez gros & delicat : mais ce complant dure moins que tout autre : encor ne nous soucions en ce païs des vignes que lon laisse monter sur les arbres, ainsi que lon voit en Lombardie & ailleurs, ny de celles qui sont esleuees en treille à simple & double auuét, ny de celles qui rampent le long des ormeaux, ou autre bois : car le vin n'en est iamais si bon, tant pource que la racine de l'arbre se corrompt, ainsi que font les choux, comme aussi pource que ceste plante ne veut iamais estre fort haut esleuee, ny plus offusquee de marrain, qu'à la hauteur de l'homme parfaict.

Pepigniere de vigne.

Vignes sur des arbres.

Vignes en forme de treille.

Auant que planter la vigne, faut sçauoir quel vin la terre apportera, où on la veut planter. CHAP. IIII.



QVi a desir de planter vignes, ne se doit tant fier aux marques de bonne terre qu'auons cy dessus declarees, que premierement il n'ayt faict experience, quel vin produira la terre où il veut planter la vigne: car ce seroit peine perdue, & despens superflus de planter vigne de petit & mal plaisant reuenu. Or l'experience de cela pourra estre prise en ceste maniere: faites vne fosse en la terre où vous la voulez planter, de deux pieds de hauteur, & de la terre que vous aurez tiree de la fosse, prenez en vne motte, & la mettez dedans vn voirre plein d'eau de pluye bien nette, meslez & battez ceste eau, puis la laissez reposer iusques à ce que la terre face residence au fond du voirre: ce que lon poutra facilement congnoistre à la clarté du voirre : & apres que la terre sera bien reposee, vous gousterez l'eau, vous aurez vin de telle saueur que l'eau. Si vous trouuez donc vn goust amer, salé ou aluineux, ou autre mal plaisant en l'eau, gardez vous de planter la vigne en telle terre. Si ainsi est, la coustume de fumer les vignes est damnable sur tout : d'autant qu'il est fort difficile que terre nourrie & engraissee de fien, ne retienne en soy la saueur du fien, & à la parfin ne la communique au vin. Parquoy les Parisiẽs sont assez

Experimenter quel vin portera le terroir.

Fumer les vignes, chose pernicieuse.

mal aduisez de charger tous les ans leurs vignes de fien: cela est cause que leurs vins de la plus grande part ont vn goust mal plaisant, & se gastent facilement & bien tost: outre encore que le fien fait enuieillir incontinent & deuenir steriles les vignes, d'autant qu'elles iettent toute leur bonté aux premieres annees.

Choix des complants de vigne.
CHAP. V.

Choix des complants de la vigne.



E choix des complants, soyent crossettes, marquottes ou tenais, ne se doit mettre à la discretion du vendeur, qui bien peu se soucie de la saison propre à cueillir les complants, ny de la bonté d'iceux, mais bien au grand soing de celuy qui fait la plante: parce ce seroit le meilleur les prendre en ses vignes, ou pour le moins estre asseuré de la bonté de ceux qu'il veut achetter: doit aussi auoir esgard à la qualité de l'air, & assiette du terroir où il veut mettre sa plante, pour y accommoder les plants. Car si c'est vers Midy, prendra de celle mesme partie les sarments qu'il veut planter: s'il veut planter en lieu haut, prendra les prouins en vigne haute: & si bas, en vn bas vignoble: plantant en terroir chaud, froid, sec ou humide, choisira de pareille assiette le sarment à renouueller: par ce moyen le sarment s'affermira plustost en terre, & le fruict croistra plustost & beaucoup meilleur qu'autrement: ne doit aussi long temps garder le complant sans le planter, car non plus que des arbres que lon veut transplanter, la vigne n'endure aisément apres sa couppe estre si longuement gardee: ny mesme estre transportee ou transplantee en autre terroir que le sien, pource qu'elle craint la mutation du lieu & du ciel: d'où viét que non sans grande peine les complants apportez par deça des païs estranges, comme de Beaune, Rochelle, Bourdeaux, ne peuuent tant bien venir ne proffiter en nostre terroir que ceux qui y croissent. Donc pour bien choisir les crossettes à planter nouuelles vignes, il faut regarder que la vigne dont prenez vos crossettes, ne soit gueres moëlleuse: d'autant que ceste cy non seulement est fertile & abondante en fruict, mais encore n'est subiecte aux iniures du temps, comme des neiges, brouillarts, bruines, hasle, & brusleure d'Esté, comme sont les moëlleuses: puis quand les vignes commencent à boutonner, faut soingneusement voir sur le commencement de Septembre celles qui sont plus chargees de raisins, & plus fertiles, & ont force yeux aux sarments: qui n'ont point esté endommagees ny offensees d'aucune iniure du temps: qui ne sont nouuelles, ny vieilles, mais en leur grande vertu, ou qui ont passé quelque peu outre. De telles vignes faut prendre le sarment (au croissant de la Lune nouuelle sur le tard apres Midy) non du plus bas ny du plus haut, mais du milieu, qui soit rond, leger, ferme, ayant plusieurs yeux, & enuiron trois

doigts de bois vieil auec le noueau. Le faut planter incontinent, à fin qu'il reprenne plustost en terre, comme estant encore en vie: ou bien incontinent qu'il sera couppé, l'entourer de sa terre, sans le lier estroitement, mesme si on le veut long temps garder, le mettre en vn vaisseau plein de terre, bien luté & estouppé de toutes parts, à fin que l'air ne luy face torr: ou bien si on le veut transporter en pays loingtain, le ficher dans oignons ou ails sauuages, & auant que le planter, le faire tremper en eau, principalement si le terroir dont il sort, est sec de sa nature. Les vignerons du Duché de Bourgongne, auant que planter les crossettes (& non les cheuelues, qu'ils appellent cheuolees) les font tremper en eau courante vn iour ou vne nuict, & trouuent par experience que lesdites crossettes, qu'ils nomment communément chappons, reprennent plus facilement. Autres font planter le sarment incontinent, à fin qu'il reprenne plustost.

La façon de planter la vigne. CHAP. VI.

LE premier labeur pour planter la vigne nouuelle, se doit faire dés le Printemps ou l'Esté, auquel labeur premier la terre sera bien purgee de toutes superfluitez, comme racines, herbes & pierres: sera houee & renouuellee souuent, à fin que la terre qui est dessus vienne au fond, & celle du fond vienne dessus, pour humecter & rafraichir la seiche, & eschauffer & desseicher la moite & espesse: puis esgalee & rayonnee de plusieurs rayons & fosses, qui soyent d'vn pied & demy de largeur, & de profondeur iusques au tuf ou fin de grouëtte: & les cheualiers ou condots de costé & d'autre de telle espaisseur par dessus, que la profondeur de la raise, que ferez toutesfois plus creuse en terre forte qu'en gueret sablonneux, caillouëux, ou de griotte: és costez desquels rayons lon pourra mettre au fond des pierres non plus grandes qu'vn pain, que lon couurira de terre, à fin que par le moyen de ces pierres, les vignes demeurent fraisches durant les grandes chaleurs, & que durant les pluyes les eaux s'escoulent & ne demeurent au pied de la plante. Dont vostre terre ainsi bien espierree, apres le premier labour rassis & reposé, & le gueret bien defriché de chiendent & autres herbes inutiles, espiez le temps le plus doux à planter, selon le lieu où vous serez, & la nature de vostre gueret. Appareillez, aiguisez, & rettanchez la racine & la cheuelure de vos complants, & les addressez bien au Soleil de Midy: plantez les au milieu du rayon, sous la subiection de vostre pied, à l'opposite l'vn de l'autre, & en croix Bourguignonne, pour les faire (apres estre bien recouuerts de terre, auec du fumier faict de long temps, ou de la terre que lon aura tiree du rayon, & iettee sur le cheualier) sauter aux deux costez de la raize, vers le cheualier & cõdots de chacune part: car ainsi ils rapportent d'auantage, & s'appelle ceste façon, planter à double: ce qui s'entend des crossettes seulement, pour la doute que si l'vne

Planter à double.

meurt l'autre recouure: & si toutes deux prennent, lon en tire l'vne pour mettre au lieu d'icelle qui n'auroit prins. Car combien que la crossette face meilleur pied & racine, si est ce qu'elle est plus difficile à prendre que la marquotte ou sautelle cheueluë, encore que la marquotte ne soit de si longue duree, par ce que la crossette fait racine d'elle mesme. Or la faut il coupper du plus gros bois & noüailleux du sep qu'aurez cogneu beau & fertil, & faut qu'elle aye du vieil & nouueau bois: elle est quatre ans sans faire fruict, aussi sans fortune lon la voit durer trente ans en valeur. Apres qu'elle est couppee, il la faut tailler, & ne luy laisser que trois ou quatre nœuds pour le plus, dont les deux en pourront saillir hors de terre: & s'il y a quelque œillet, il le faut abbatre auec l'ongle.

Si vous faites les rayons moindres, il faut planter en godeau à l'Angeuine, de deux en deux pieds, vne marquotte entre deux cheualiers, ainsi que lon fait à la bastardiere des arbres fruictiers: & la laisser quatre ans en estat, pour la recoucher quãd elle sera venuë, deux ou trois ans apres qu'elle aura ietté le bois fort & puissant: de façon qu'à la vigne ainsi faicte & continuee, ne faut eschalats ou autre soustenançe: car le maistre pied, ainsi que d'vn arbre, donne assez de soustenance à ses scions. En Languedoc & Prouence lon plante de ceste façon, mais ils piquent plus loing à loing, & entre deux y mettent l'oliuier, qui n'empesche riẽ de son ombre à la croissance ny au folage de la vigne. Encore ne laissent, ainsi qu'en Italie, à mettre entre chacun rayon cinq ou six rayons de mars ou de froument, & ores qu'ils n'y entremeslent la vigne, ils ne laissent toutesfois à planter des oliuiers au champ de labour, attendu que, comme dit a esté, son ombrage ne donne aucun empeschement à la croissance du grain.

Forme de planter la vigne en Languedoc & Prouence. Oliuier n'empesche la vigne.

La sautelle ou marquotte veut estre plantee si tost qu'elle est leuee de son tronc & auec sa cheueleure, & seule au milieu du rayon, à cause de sa cheueleure, dont on ne doute de la prinse: aussi luy faut il la couche & l'estendue plus longue: elle prend, ainsi que dit est, plustost que la crossette, tout ainsi que l'entenais dure le moins de tous.

Marquotte à planter.

Apres que vous aurez planté vos crossettes ou marquottes, il les faut plier fort en pied, pour leur faire prendre racine, puis les desberger, ou d'esbarger, c'est à dire, abbatre de la terre du cheualier de costé & d'autre, qui ainsi pourroit cheoir sur lesdites plantes.

A Chablyes, au Tonnerrois, en l'Auxerrois, en plantant les chappõs (& non les cheuelues) les tordent d'vn demy tour bien doucement, & iusques à ce qu'ils claquent vn petit sans les laisser reuenir.

Autre maniere de planter la crossette, & non la marquotte (car sa racine cheueluë ne l'endureroit pas) se nomme planter à la barre, à la fiche, ou selon l'Angeuin, en godeau, sçauoir en piquant par ordre lesdites crossettes, ou deux de rencontre, ou vne seule, ainsi que lon fait les saules: puis apres les recouurir, piler & rebattre, ainsi que dit a esté.

Plãter à barre, & à la fiche, en godeau.

Au surplus, à fin que la nouuelle plante prenne bien tost racine, sera bon de mettre à son pied gland & vesse froissez & moulus ensemble assez grossement, ou bien paille de febues, ou fumier faict de long temps ou balle de bled, qui est le plus commode, s'il s'en trouue de crouppie d'vn an ou plus, ou terre grasse, au cas que le terroir où tu plantes ta vigne fust maigre: mais s'il est gras faudra y mettre marc de vendange meslé auec fien qui soit de raisins blancs, si la plante est de vigne noire: ou noirs, si elle est de vigne blanche: aucuns pour cest effect y espandent de l'vrine, d'autres lie de vin. Vray est qu'aucuns tiennent pour certain que l'vrine y est du tout contraire, & qu'elle fait blanchir & mourir par succession de temps le sep, soit chappons ou marquottes. *Faire bien tost prendre racine à la plante nouuelle.*

Ne faut mesler, s'il est possible, parmy les vignes autres plantes, encore que quelques vns y sement febues, courges, concombres, par ce que ce qui est semé en la vigne luy oste son nourrissement, & fait ombre dommageable: sur tout la vigne hait les choux, comme auons dit au second liure. *Ne faut rien semer dans la vigne.*

Ne faut aussi planter les vignes de diuerses plantes, par ce que toute vigne ne vient pas en mesme temps, & n'est d'vne mesme nature: car l'vne porte fruict hastif, l'autre tardif: les fruicts aussi sont differẽts, car l'vn est roux, l'autre noir, l'autre blanc, l'autre doux, l'autre aigre, l'autre durable, l'autre non: vn vin est meilleur vieil que nouueau: l'autre beu incontinent apres qu'il est faict: l'vn demande vne culture, l'autre vne autre. Ne faut donc mesler les plantes diuerses ensemble, car il n'y a rien qui gaste tant les vins, que fait quand les raisins hastifs sont vendangez auec les tardifs, & les blancs auec les noirs, d'autant qu'ils sont de nature contraire. Et au cas qu'on en voulust auoir de diuerses sortes, faudroit les mettre separement l'vne de l'autre, à fin de les façonner & meliorer, tailler & vendanger selon leur naturel & saison, sçauoir, les plus gaillardes & fertiles les premieres, & les tardiues, les dernieres. Ou pour le mieux, si lon veut auoir diuerses sortes de complants, à fin que si lon a receu dommage lon puisse auoir recours au fruict que l'autre pourra apporter: au lieu de mesler ensemble les complants en vn mesme terroir, faudra auoir autant de clos ou quarreaux de vigne separez & distinguez l'vn de l'autre, comme nous voulons auoir de sortes & diuersitez de complants. *Ne faut plãter les vignes de diuerses plantes.*

En quel terroir, auec quel amendement, & en quel temps de l'annee demande estre planté le complant. CHAP. VII.



Pour faire la plante nouuelle de la vigne Françoise, il faut que le Seigneur de la Maison rustique, s'il veut voir le fruict de ses premiers labeurs, ayt le soing du terroir & du complant, duquel il voudra peupler sa premiere plante, comme auons dit: car il est bien certain qu'en forte terre, moëlleuse & grasse,

la vigne apporte plus de fruict,& requiert moins d'amendement, si ce n'est qu'en deux ou trois ans il luy faut donner quelque peu de terre neufue de Mars, ou de quelque allegement au pied, selon le temps & le naturel du pays. En terre sablonneuse ou caillouëuse,comme pourroit estre à Vau-girard, & à Vanues, ou la vigne ne rend pas tant, faut plus souuent labourer & fumer à propos, mais que ce soit du fien de bœuf ou de vache, non de celuy de cheual, de porc, de brebis, ou de voirie,desquels quelque gueret que ce soit,nul ne se trouue qu'il n'en empire plus tost qu'il n'en amende;sans que tel amendement empire le goust du vin, & fait que la vigne en dure moins, tant par la negligence du laboureur, qui trop se fie à la chaleur de son fien : ainsi que ceux qui mettent de la chaux viue au pied des plantes, pour les faire plustost venir,&aussi pour les faire plustost meurir:comme aussi pour ce que tels laboureurs ne daignent fouïr au pied, ny donner plusieurs façons à leurs vignobles, quand le temps est propre, mais ayment mieux mettre leur maistre en frais de fien,prouins,& eschallats,qu'en temps pluuieux & commode se trauailler & houër plus souuent,voire plustost employer ledit œuure de leur labeur à tauerner, ou plaider contre quelques-vns de leurs parents ou voisins, & le plus souuent pour neant : iaçoit que la chose qui est la cause principale de la production du vin, tant en bonté qu'en quantité, c'est de donner le plus de façons que lon peut à la vigne.

Quel fien est bon ou mauuais à la vigne.

Mettre de la chaux viue au pied de la vigne.

Mauuais vignerons.

Vous pouuez donc faire la plante de la vigne Françoise au croissant de la Lune, ou elle ayant desia passé les quatre ou cinq premiers iours depuis les Aduents de Noël, ou depuis la my Decembre iusques aux gelees ensuyuantes,selon leur force ou asperité,pour lesquelles vous intermettrez vostre labeur:car de vouloir rompre & descouurir la terre alors qu'elle est prinse & endurcie de la gelee, c'est à vous autant de peine & à la terre autant de dommage, par ce que sous la cotte de la gelee elle se renforce au dedans, pour puis apres monstrer sa force au renouueau.Parquoy és lieux froids sera le meilleur de planter la vigne deuant le Printemps, comme és lieux chauds, secs, & qui ne sont point arrousez,en Automne,à fin que la pluye qui cherra tout l'Hyuer supplie le defaut de l'autre eau,& que les racines se prennent plustost à la terre, alors principalement que nature donne plus de nourriture aux racines.

Ie conseille que plantant la vigne on face non des trous, mais de petites fosses larges d'vne brasse & demie,& ayans pareille hauteur,& ce au mois d'Octobre si voulez planter vostre sarment en Feurier, ou des le mois d'Aoust,si deliberez faire vostre plant auant l'Hyuer.

Les instruments principaux du vigneron sont la besche pour bescher & retourner la terre,la houe fourchue pour fossoyer,le houyau, la bisnoere ou marre pour arracher les herbes inutiles,le sarclet,la fiertre,la serpe,serpette & serpillon, pour tailler & couper le bois & faire prouins, le taraut pour enter la vigne.

LE franc complant de la vigne noire croist par tout : le sauuage fait le vin aspre & rude : tel est celuy qui est cueilly en terre nouuellement defrichee : mais la vigne, qui pour faire rendre le vin clairet est plantee moitié de blanc & de noir, ainsi qu'elle demande autre façon & assiette que la commune, aussi en est elle plus mal-aisee à gouuerner, & requiert vn bien grand soing, par ce que le vin qui en descend, est plus plaisant à l'œil, & meilleur au goust, encores qu'il ne soit de si grande nourriture.

Les complants de la vigne noire, sont le morillon, le samoyreau, le negrier, & le neraut. *Quatre sortes de vigne noire.*

Outre lesquels, pour vigne claire, on y adiouste du blanc complant, & du meslier cy apres declairé, assez par voye, entre trois ou quatre crossettes ou sautelles, vne.

Le meilleur complant est le morillon appellé Pinot, duquel le bois a la couppe rouge plus que nul autre : le meilleur est le court, noué de trois doigts entre chacun nœud pour le plus, & de grosseur selon le païs où il auroit esté nourry : & porte le fruict entassé, & a la feuille plus ronde que tous ceux de sa sorte.

L'autre morillon a le bois long, noué de quatre doigts pour le moins entre deux nœuds, plus gros & plus moëlleux par dedans : & a la couppe aussi moëlleuse, dont il en est plus lasche : & a par dehors l'escorce fort rouge, & la feuille decouppee en trois, ou en patte d'oye, ainsi que le figuier. *Morillon de trois sortes.*

Ce second morillon est nommé autrement Pinot aigrot : il porte bien peu & de petits raisins clairs, dont le vin est fort, voire meilleur que du premier morillon.

Le tiers morillon s'appelle Beccane : il a le bois noir, & le fruict de mesme, fait grand' monstre de vin au fleurir, mais quand ce vient à meurir, il dechet de moitié de grain, & le plus souuent d'auantage : la sautelle en est plus longue nouee de toutes, & croist plus en longueur & en hauteur de bois que nul autre. Ce tiers morillon s'appelle le franc morillon lampereau, il meurit premier que les autres cõplants, & fait bon vin, autant & plus que les deux autres.

Le samoyreau se trouue aussi de trois sortes, dont la meilleure sautelle est courte nouee, & de bois fort dur : l'autre luy approche fort pres. La tierce espece se nomme samoyreau chiqueté, autrement Prunelat blanc, & ce à cause que son bois est plus blanc que l'autre, & fait du vin d'assez mauuais goust, & ne porte que par annees : elle a aussi ce mal, que quand le temps est de la cueillir, lon la trouue souuent cheute & esgrenee par terre. *Samoyreau de trois sortes.*

Le Negrier, appellé Prunelat rouge, a la cotte rouge, le bois long noué, grosse moëlle, feuille fort decouppee, la grappe grande & claire, *Negrier.*

fort rouge, le fruict dernier meur, & fait le vin aspre, & de plus longue duree. Parquoy en la plante rouge n'y en faut mettre que bien peu pour noircir l'autre & l'affermir : il se defend à la gelee, pource qu'il a haute souche.

Neraut bourguignon. Le neraut, nommé Bourguignon noir, a la nature du Bourguignon blanc, le bois dur & fort noir, la moëlle serree & petite, les nœuds pres à pres, la feuille moyenne & toute ronde, de laquelle le pied est fort rouge, le grain fort pres à pres, & entassé : se defend à la gelee plus que nul autre : n'en faut gueres à la plante, car il fait force couleur : de sorte que ceux qui ont pleine plante en font vin pour les teinturiers de draps, & le vendent fort cher.

Rochelle. Bordelais. La rochelle menue, & le bordelais de mesme, ne se trouuent gueres, pour ce qu'ils ne sont de portee, & ne valent qu'en treillage: le bois en est roux : comme cy apres sera dit en la vigne blanche, sinon qu'il se trouue vn peu plus rouge, & la couppe plus vermeille.

Plante de vigne blanche. CHAP. IX.

Frumenteau. Muscadet. Pinet d'Anjou. Le meilleur complant de la vigne blanche est le frumenteau, qui a le bois tirant sur le iaune : & apres luy le muscadet, qui porte le bois rouge : puis le fin pinet d'Anjou, qui a le bois tirant sur le verd, & le fruict iaune comme cire.

Gouest. Sur tous complants, nul n'est moins tendre à la gelee que le gouëst, qui porte le bois tanné, & fort gros en tige, la feuille ronde, & rend beaucoup de fruict. Il y a vne autre sorte de gouëst, que lon nomme *Gouest saugé* gouëst saugé, ainsi dit à cause du goust qu'il raporte à la bouche : il n'est gueres desiré, combien qu'il fait beaucoup de vin, & n'est subiect à la gelee non plus que l'autre gouëst de sa sorte.

Bourguignõ. Le plus fructueux des blancs, est celuy que lon appelle Bourguignon blanc, ou meurlon, ou bien le clozier, qui n'est noüé qu'enuiron deux doigts & demy, & a le fruict à courte queuë plus entassé que la rochelle, la feuille fort ronde, selon la nature des gouësts : au demeurant il se defend de la gelee.

Foirard. Celuy, que pour l'effect les Parisiens appellent foirard, & les Bourguignons cinquain, ainsi nommé par ce qu'il ne rapporte que la cinquiesme maille, combien qu'il soit plus gros en grain, & en bois tirant sur le bleu, & quasi à pleine sarpette, toutesfois est le moindre de tous quant à la valeur & bonté du ius.

Meslier. Le meslier, autrement faruinien, rapporte beaucoup: c'est pourquoy on en met quantité à la plante Il a le bois entre iaune & rouge, & n'est si tendre à la gelee: ses feuilles sont quasi rondes. Quant aux differences des complants, i'en trouue de trois sortes: l'vn se nomme le meslier *Trois sortes de meslier.* commun, qui est de grand rapport : l'autre s'appelle le gros meslier, qui a le bois & le fruict aussi plus gros: & l'autre s'appelle le franc meslier, qui rapporte le meilleur fruict de tous, & le grain plus separé.

Le bourdelais, autrement nommé le grais, vaut mieux pour la treille du iardinage, toutesfois qu'on le met à la plante pour faire plus grand rapport: il a le bois roux, & plus gros que nul autre complant, & si monte plus haut, & demande plus longue treille, aussi fait il plus gros grain, & n'en faut gueres à la bonne plante, non plus que de la rochelle, qui a le bois plus blanc que tous, & neantmoins n'est gueres subiect à la gelee : quoy qu'il soit, il est plus tard meur, & n'en faut plus d'vn quarteron de sautelles pour quartier: car il fait le vin verd, nonobstant qu'il luy donne la pointe & le rend sec & moins tenant de la liqueur. *Bourdelais.*

Le labour de la vigne tant nouuellement plantee que parcreuë.

CHAP. X.

APres que la plante aura esté dressee, ainsi que cy deuant a esté dit, & que vous apperceurez qu'elle commencera à ietter bois la premiere annee, & à prendre terre (ce qui se doit congnoistre vers la my May:) quand aussi vous trouuerez que le bourgeon pourra endurer labeur, il faut commencer à la tailler, & coupper auec vne sarpette ce peu qu'il y aura de bois sur le sarment principal, à fin que se fortifiant en sep & iambe, le tout soit vny en vne mesme tige : à la charge toutesfois que la couppe soit faicte le plus loing du tronc qu'il sera possible, & non entre deux terres, de crainte que la tige ne se seiche : sinon luy laisser son bois, mais le nettoyer & esmonder des bourgeons qui y surcroissent, pour luy faire plus grosse & ferme tige, ainsi que lon fait au païs d'Anjou & en Languedoc: faut aussi obseruer que le tailler en vieille Lune fait que les grumes de raisins sont plus grosses & mieux nourries. Et que de telle taille sert & proffite beaucoup és vignes qui sont en gros terroir & és vallees, & qui iettent trop de bois. La taille qui se fait en nouuelle Lune fait ietter au sep plus de bois. Puis apres il la faut bisner, car la premiere façon de la plante porte aussi son premier labourage: en bisnant lon laboure sur les condots, à fin que l'herbe ne gaigne les complants, à la charge toutesfois qu'en beschant & remuant la terre lon ne frappe la racine de la vigne, asseuré qu'elle craint plus le choc qu'on n'estime. Et ne faut pas seulement fouyr auant auec la bisnoire ou houë fourchuë, ou auec le megle qu'on appelle à l'Auxerrois : mais entre-renuerser & piler au pied les herbes derompues, qu'elles ne puissent repionner : & premier que ce faire il faut bien regarder par tout, quelles sautelles ou crossettes sont mortes depuis la premiere assiette qui a esté à la fin de Decembre, ou commencement de Ianuier : & au lieu d'icelles en remettre d'autres en ce temps de May mesme si lon veut, auquel quelquesfois elle ne laissent à proffiter : sinon, attendras l'Aduent de l'annee d'apres, & marqueras tresbien les endroits du defaut, à fin que mieux il en souuienne.

Tailler. *Bisner.*

La feconde annee vous commencerez à donner à la plante nouuelle toutes façons, telle que reçoit la vigne, qui eft defia parcreuë & plantee de long temps, excepté le prouigner: car plus la nouuelle plante eft cultiuee & hantee du labour, en nouuelle Lune, & en pluye douce, & mieux en vaut.

Si la troifiefme annee en bifnant f'apperçoit bourgeon à fleur, il le faut abbatre de l'ongle.

Fumer la vigne nouuelle. En cefte mefme annee lon fiente la premiere plante, en efmondant bien fort, & efcurant les rayons, & par mefme moyen lon y efpand & donne lon le fien, qui pour le meilleur doit eftre de vache, & apres celuy du cheual, puis de porc, & en apres de ce que le pauure laboureur pourra recouurer: finon de la marne, ou de la terre neufue, & noire qui eft bien le meilleur de tous les amendemens: le bon laboureur dit toutesfois, que le bon vin de pierrotte ou de griotte demande grand labour, mais bien peu de fumier, à ce qu'il ne face auorter la plante.

Efmonder la vigne nouuelle. La quatriefme annee mefme lon abbat auec la main gentiment, fans y toucher auec aucun fer, les plus foibles & mefchans bourgeons, & laiffe on les plus beaux pour voir f'ils rencontreront du complant, dont ils eftoyent iffus: ce qu'on doit faire enuiron le mois de May.

Donc pour parler en general des labours que demande la vigne tant nouuellement plantee, que parcreuë & vieille, on appelle le premier labour Houër de premiere façon, que les autres appellent fombrer, par lequel lon rend la terre plus fouple & plus meuble. En ce labour lon defchauffe les plus principaux feps, fi c'eft à la haute plante, ce qui fe fait au plus doux temps du mois de Mars, felon les endroits: car en ce pays frilleux & fubiect à la gelee & bruines, comme au deffus & au haut des montaignettes, cela fe fait à la queuë de l'hyuer, que lon appelle la my-May.

Houer de premiere façon.

Bifner feconde façon. La feconde façon de la plante, c'eft bifner, comme deffus a efté dit: mais au parauant il la faut clauallet comme en la taillant, c'eft à dire, auec la befche agencer les croffettes & fautelles, à ce qu'elles fe contiennent bien en leur plante, & ne f'efgarent au fort vent.

Prouigner tierce façon. La tierce façon eft le prouigner: mais il f'en faut garder en la plante nouuelle, pour l'annee feconde, & encore plus pour la tierce, fi ce n'eft par endroits, encore au plus fort bois.

La troifiefme annee outre les façons fufdites, fi la plante eft forte & en bon terroir, & qu'elle ayt ietté beau bois, lon la commence à prouigner des la my-Auril, & pour le plus feur à la my-May: & alors lon iette les prouins aux endroits que lon rompt des cheualiers & condots, de cofté & d'autre, par ce moyen fe fait l'efchiquier, dont fait mention Columelle.

En cefte mefme annee troifiefme de la plante neufue, felon la force du bois qu'elle aura ietté, nonobftant que vous abbatiez auec l'on-

gle partie des boutons à fleur pour la cause que dessus: toutesfois selon l'abondance du fort bois, apres auoir taillé & amendé le sep, lon commence à luy bailler appuy, & l'eschallasser & lier, pour soustenir le fort bourgeon, qu'il ne tombe & se prosterne: cela faict il la faut bisner: encor deuant que ce faire, il faut qu'elle soit leuee, boutee, & liee du premier lien.

Eschallasser.

Lon prouigne aux Aduents, & en Ianuier, apres auoir taillé, combien qu'és endroits plus frilleux lon attend Feurier, & Mars, & pour ce faire lon prend le plus beau ietton du sep que lon congnoist estre parcreu, en couppant ses compagnons à deux nœuds pres de la tige: quelquesfois, si le sep est beau, lon prend de la premiere plante deux brins, & les couche lon doucement l'vn arriere de l'autre, sous le pied, dans la fosse qui faicte aura esté au cheuallier ou aux condots: puis lon les recouure de terre, & fait on le premier prouin fort profond, à fin que l'annee d'apres qu'il aura esté dressé, & les brins nettement couchez, sans aucune offense, il puisse endurer l'amendement du fumage: car iamais lon ne fume la mere ny le premier & principal brin, mais bien on les deschausse en Ianuier, & aux Aduents, quand on fume les prouins, à fin de luy faire mieux receuoir la neige & eau du ciel, qui luy peut engrossir le pied. A Chablyes & par tout le Tonnerrois & Auxerrois on prouigne au mois d'Octobre & aux Aduents, lors que sont doux, és terroirs pierreux & grouëleux. Et depuis la my Mars iusques à la my Auril on y prouigne en terres glaireuses & argilleuses, & non plustost que ceste saison, pour autant que l'eau qui croupiroit dans les fosses, feroit pourrir & mourir du tout les complants à cause de la gelee y retenuë & en l'Hyuer & au Printemps.

Prouigner.

Apres l'Aoust il faut redresser la vigne, soit vieille ou nouuelle, & la relier de nouueau, à cause des precedentes cheueleures, qui pourroyent auoir le premier lien offensé, & deseiché, & alors lon luy donne deux liens, qui ne se fait en Anjou, ny en Touraine, à cause de leur labour different du nostre. Nous auons oublié qu'à la my May, deuant que de leuer la plante, il la faut esbourgeonner, & en ce faisant bien garder que lon n'offense les principaux brins que lon verra à fleur, sinon quand il y en aura trop en vn sep.

Redresser la vigne.

Au tiercer, qui sera fait en Aoust, lon la redresse & relie derechef, puis en tẽps doux, apres la pluye lon remue la terre auec la houë assez doucement, & renuerse lon les herbes: & quelquesfois lon sarcle, si l'annee est pluuieuse. Outre lesquelles façons ordinaires, sois aduerty qu'en la vigne il faut tousiours auoir la besche en la main, qui la veut faire proffiter, & là n'y seruent les valets ny chambrieres, principalement au prouigner, & au desbourgeonner. Somme, de toutes les façons de la vigne cy dessus deduites, lon doit entẽdre en general, qu'au mois de Decembre & en Ianuier lon taille le nouueau prouin, & cure on le vieil de l'annee passee, en dechaussant le pied de la mere, & façonnant derechef le prouin, & en l'amendant, si mestier en est. En

Tiercer.

Conclusion des façons de la vigne.

Mars & Auril lon taille, & fait-on les nouueaux complants : en mesme temps on deschausse les vignes, & fume-lon celles qui en auront besoin : peu de temps apres les faudra rechausser & recouurir, puis, auant qu'elles iettent leur fleur, esbourgeonner auec la main, principalement quand on verra les drageons si tendres, qu'il ne les faut gueres toucher du doigt pour les abbatre : bien tost apres les appuyer auec eschalats & paisseaux, lier d'vn lien doux & souple, & durant tout ce temps, n'oublier à leur bailler toutes les façons de labour qu'auons cy deuant mentionnees.

La maniere d'enter la vigne. CHAP. XI.

Enter vignes. Peu souuent la vigne est entee en ces pays, toutesfois nous en dirons vn petit mot, ayant traitté ce poinct plus amplement au troisiesme liure : où nous auons parlé de toutes les manieres & singularitez d'enter. La vigne donc se peut enter, ou sur vigne, ou sur arbres. Vigne sur vigne est entee en deux manieres, l'vne en tronc, & l'autre en branche. Pour enter en tronc, il faut choisir vn tronc gros, ferme, & plein d'humeur, & qui ne soit point trop vieil, & le trancher à fleur de terre, ou pour le meilleur, vn pied dans terre, par ce que l'ente se reprendra mieux en terre que hors de terre. Les greffes que lon voudra enter seront rondes, fermes, ayans plusieurs œillets pres l'vn de l'autre, couppees en decours de la Lune, & prinses du tronc & pied de la vigne. La maniere de les enter, sera d'inserer dedans le tronc enuiron deux doigts en profondeur les greffes. Feras le semblable, si tu veux entrer la vigne sur branches de vigne.

A l'Auxerrois, & principalement à Chablyes, ils ont vne façon d'enter outre les susdites, & de laquelle ils vsent frequemmment, qui est, qu'ils couppent toutes les talles ou brins du sep, fors le billon ou verge de l'annee precedente, qui demeurera de la longueur de deux pieds, laquelle verge ils fendent de deux à trois pointes de doigts, vuident & parent ladite fente au dessus, par le dedans de l'vn & l'autre costé, à fin que la greffe du chappon faict en coin, s'adapte mieux à ladite fente, dans laquelle ils y mettent ledit greffe (qui aura du vieil & nouueau bois) aiguisé du bout qui entrera dans la fente en forme de coin auec sa moëlle, & le font reuenir de telle proportion que les escorces se rencontrent, & puis le lient doucement sans les beaucoup serrer, auec vne oziere fenduë & escharnee, en sorte qu'il n'y ayt quasi que la pelure qui demeure, pour estre plus douce & plustost pourrie: Cela faict, ils couchent ladite ente dans terre enuiron d'vn demy pied, & la recouurent de terre douce. Ils n'oublient à esmonder en la souche les talles & brins qui y viennent l'annee mesme, à fin que la seue ne monte & donne nourriture & accroissement à autre qu'à l'ente nouueau faict, qui des la premiere annee croist le plus souuent de deux

de deux à trois pieds : Deux ans apres ils prouignent la souche auec l'ente qui iettera plusieurs nouuelles talles. On peut faire le semblable d'vne talle de pied.

La vigne est entee de mesme façon, sur les arbres, comme cerisiers, pruniers, & autres semblables, dequoy parle Columelle bien amplement en son Ormaye, auquel te renuoyeray, par ce qu'en nos pays de France, on ne faict aucun estat d'enter les vignes. *Columelle.*

Aucunes petites singularitez touchant la vigne. CHAP. XII.

VOvs aurez vigne qui portera raisins en abondance, & produira vin fort bon & de garde, si vostre vigneron est couronné de lierre alors qu'il la taillera, si nous croyons à Palladius : toutesfois le moyen plus asseuré est, si lon met dans ses fosses gland de chesne pilé, & vesse mollue. *Raisins en abondance.*

Vous cognoistrez auant vendanges qu'il y aura grande abondance de vins, si vous tirez auec les doigts legierement vn grain de la grappe du raisin, & qu'il en sorte quelque chose : l'abondance du froument donne aussi presage de l'abondance de vin. Les pluyes du Printemps font coniecture que les vins seront forts & puissants. *Abondance de vin.*

Les anciens ont faict grand cas de la vigne theriacale, pour la grande vertu qu'a son vin contre la morsure des serpents, & autres bestes venimeuses : & non seulement son vin, mais ses feuilles pilees & appliquees en forme de cataplasme sur le lieu offensé, mesmes les cendres de son farment. La maniere de la preparer, est de fendre trois ou quatre doigts de la partie d'embas du farment que nous voulons planter : & apres en auoir osteé la moëlle, faudra mettre au lieu de ladite moëlle, de la theriaque : puis enuelopper de papier, & plâter la partie fendue : les autres ne se contentent de ce moyen, mais respandent de la theriaque sur les racines. *Vigne theriacale.*

La vigne de mesme façon sera rendue laxatiue, si au farment fendu lon insere quelque laxatif, ou si lon arrouse ses racines auec choses laxatiues. Notez toutesfois que le farment prins de la vigne theriacale ou laxatiue, pour planter, ne retiendra pas la vertu de la mere : d'autant que la theriaque & autres laxatifs perdent leur vertu en la vigne, par succession de temps. *Vigne laxatiue.*

Vostre vigne rapportera vin qui aura vertu d'endormir, si de mesme façon qu'en la vigne theriacale, vous mettez de l'opium, ou du ius de mandragore dans la fente qu'aurez faicte au tronc de la vigne. *Vin dormitif.*

Pour faire raisins sans pepins, ostez la moëlle du farment que voulez planter, non pas du tout, mais seulement de la partie qui sera fichee dans terre, puis enueloppez ceste partie de papier moitte, ou l'entez en vn oignon (car l'oignon aide beaucoup au serment à naistre) & la plantez ainsi. Aucuns conseillent de l'arrouser souuent auec eau, où sera destrempé du beniouin, iusques à tant qu'elle ayt ietté le bourgeon. *Raisins sans pepins.*

Raisins au Printemps. Pour auoir des raisins au Printemps, faut enter vn serment de vigne noire sur vn cerisier.

Faire bien tost bourgeōner la vigne. Pour faire bien tost bourgeonner la vigne, faut frotter les yeux du sarment fraischement taillé auec eau où ayt trempé du sel nitre, & huict iours apres elle bourgeonnera.

Raisins ayans les grains rouges & blancs. Pour faire raisins qui ayent des grains, les vns blancs, les autres noirs, faut prendre deux sarments differents l'vn à l'autre, & les fendre par le milieu, prenant garde que la fente ne vienne iusques aux yeux, & que rien ne se perde de la moëlle, puis les adiuster l'vn à l'autre, & tellement agglutiner que les yeux soyent pres l'vn de l'autre, & qu'ils se touchent, en sorte que de deux en soit faict quasi vn seul : apres il faut bien lier les serments auec papier, & les couurir de terre glueuse, ou de coipeaux d'oignons, & en ceste maniere les planter & souuent les arrouser, insques à ce que le bourgeon sorte.

Raisins à garder. Pour garder l'Hyuer entier les raisins, les faut coupper apres pleine Lune en temps serain, enuiron huict heures du matin, que la rosee est desia abbattue: puis les plonger en eau marine, ou saumure meslee auec vn peu de vin bouillant, & les mettre sur la paille d'orge. Aucuns les mettent dans vn vaisseau plein de moust, ou dans vn vaisseau bien couuert & bien luté, les autres dans du miel, les autres les frottent auec ius de pourpier, les autres les gardent dans de la paille d'auoine.

Les maladies de la vigne, & remedes d'icelles. CHAP. XIII.

Vigne greuee LA vigne est greuee quelquesfois par l'impetuosité des vents, ou par l'imprudēce du vigneron, qui la blesse du hoyau, faudra couurir le lieu blessé auec fien de cheure ou de brebis meslé auec terre biē deliee, & houer souuēt la terre d'alētour.

Vigne à defendre contre la gelee.. La vigne ne sera gastee de gelee, si en diuers lieux lon fait amas de fiens secs, ou de pailles, & si quand lon void approcher les geles, lon y met le feu, car la fumee qui sortira, rompra la force de la gelee: toutesfois s'il aduient que la vigne soit gastee de la gelee, & qu'il apparoisse que le fruict soit perdu, la faudra coupper fort court, à fin que sa vertu luy demeure: car l'annee suyuante elle apportera fruict au double.

Cōtre la nielle. La vigne ne sera offensee de nielle, si alors qu'elle veut ietter son bourgeon on la taille le plus tard que lon peut, car la taille tardiue fait qu'elle fleurit alors que le Soleil est desia en sa grande chaleur.

Contre les brouillards. Pour dissoudre & rompre les brouilarts que lon void ia amassez en l'air de crainte qu'ils ne tombent sur la vigne, faut faire fumee à l'entour du gueret, auec fien de bœuf ou de cheure allumé.

Contre les brouillarts qui auront endommagé les vignes, faut piler racines ou feuilles de concombres sauuages, ou de colocynthe, & les mettre tremper en eau, & d'icelles arrouser les vignes apres les brouillarts. Lon dit que si lon plante force lauriers dans la vigne, que toute la malice du brouillart tombera sur les rameaux des lauriers.

Vigne ſterile à rẽdre fertile

Lon dit que la vigne ſterile ſera rendue fertile, ſi lon arrouſe le tronc auec vrine d'homme, ou de femme, faicte de long temps, & diſtillee ſur le tronc peu à peu, & incontinent apres ſi on l'enuironne de fien meſlé auec de la terre: & faut faire ceſte cure en Automne.

Vigne ſeiche.

Les vignes ſeront congnuës auoir defaut d'humidité, quand elles auront des feuilles fort rouges: & à ce faut remedier par l'arrouſement d'eau marine, ou vrine d'homme ou de femme.

Remede à la larme de la vigne.

La vigne rend quelquesfois grande quantité de larmes, d'où aduiẽt qu'elle perd ſa force totalement. Le remede eſt de faire au tronc vn vlcere, & oindre la playe auec huile cuitte iuſques à la moitié, ou bien auec lie d'huile non ſalee, puis l'arrouſer auec du plus fort vin-aigre qu'il ſera poſſible de trouuer.

Vigne caduque.

La vigne eſt aucunesfois caduque, de telle façõ qu'elle laiſſe cheoir ſes raiſins: les ſignes ſont, quand les feuilles ſont blanches & ſeiches, & le ſarment eſt large, maniable & mol: à ce faudra remedier auec cendres battues & meſlees auec vin-aigre fort, & en frotter le pied de la vigne, & arrouſer tout ce qui eſt à l'entour du tronc.

Vigne qui a trop de ſarment.

La vigne qui fait par trop de ſarment, la faut coupper fort court, & ſi pour cela ne ceſſe point, la deſchauſſer & mettre à l'entour de ſon tronc ſablon de riuiere, & vn peu de cendre, ou bien de pierres, pour la rafraiſchir.

Raiſins qui ſe ſeichent.

Si les raiſins ſe ſeichent en la vigne, faut oſter la partie du raiſin qui eſt ſec, & arrouſer l'autre partie auec mixtion faicte de vinaigre & cendres de ſarment, ou pour le plus aſſeuré, arrouſer le pied de la vigne d'vrine forte, faicte de long temps.

Raiſins qui ſe pourriſſẽt.

Il y a d'aucunes vignes qui pourriſſent le fruict recentement produit auant que les raiſins ſoyent nourris & deuenus meurs: Contre ce dommage faut mettre ſur les racines cendres vieilles ou ſablon, ou bien à lentour du tronc farine d'orge meſlee auec ſemence de pourpier.

Morſure de bœuf & vache

Pour empeſcher que la morſure ou haleine des bœufs & vaches (qui ſont fort dommageables à la vigne) ne face tort aux vignes, arrouſez le pied d'vn chacun ſep de vigne auec l'eau où auront trempez & ſeront amollis les cuirs de bœuf ou de vache, & autres animaux, les bœufs & vaches ont en ſi grande horreur la puanteur de ceſte eau qu'ils n'aurõt garde d'approcher de la vigne.

Cõtre les chenilles & poux

Les chenilles & poux, ne autres beſtelettes ne gaſterõt le bourgeon ne la feuille de la vigne, ſi la ſerpe, de laquelle lon eſlaguera, ou couppera, & taillera les vignes, eſt oincte auec ſang de bouc, ou graiſſe d'aſne ou d'ours, ou d'huile où auront bouilli les chenilles, ou ails pilez, ou ſi apres l'auoir eſmoluë, vous la frottez auec la bource & fourreau du couillon de bieure.

Contre les hannetons.

Pour chaſſer des vignes les petites beſtes, que lon appelle hannetõs, faut faire parfums dans les vignes, de fiens de bœuf, ou de galbanum, ou de quelque vieille ſauatte, ou de corne de cerf, ou de poil de femme, ou planter dans la vigne de la piuoine.

Pour garder que les bestes, que lon nomme mesiraignes, ne gastent les vignes, les faut tailler de nuict quand la Lune est au signe de Leo, ou de Scorpion, ou de Sagittaire, ou de Taurus: ou bien faut arrouser les vignes auec eau où auront trempé par l'espace de dix iours au Soleil, dix escreuisses de riuiere ou de mer.

Contre les mesiraignes.

Les formions qui gastent le bois de la vigne iusques à la moëlle, ne feront aucun dômage, si on frotte le tronc auec fien de bœuf, ou auec graisse d'asne.

Formions.

Aux vignes semblablement nuisent beaucoup le laurier, coudrier, & les choux plantez en leur gueret, & principalement les choux qu'elle hait sur tout, estant vne antipathie naturelle & exitiale entre ces deux plantes, & que le chou est le vray antidote de l'yurongnerie, ainsi qne dirons tantost: parquoy le bon vigneron ne semera ou plantera iamais en sa vigne ny choux, ny laurier, ny coudrier.

Choux és vignes dommageables.

La maniere de faire vendanges. CHAP. XIIII.

Vendanger.

LE dernier labeur de la vigne est vendanger & cueillir les raisins, lequel ne se doit attenter par le vigneron auant la maturité des raisins: que lon congnoistra quand le raisin noircit, quand les pepins du grain se monstrent noirs, & demeurent tous nuds & separez entierement de la pulpe du raisin, si lon fait expressiõ de la grappe. Ou bien si apres auoir osté vn grain ou deux de la grappe du raisin lon void que le lieu & place d'où a esté pris le grain, ne diminue point, ains retient son espace, n'estant point occupee par l'augmétation des grains voisins. Il faut vendanger en beau temps & serain, non pluuieux, ny mesme lors que le raisin est chargé de rosee, laquelle faut attendre que soit abbatue, & que l'air soit plustost chaud que froid, d'autant que le vin en est meilleur & de plus longue duree, voire (s'il est possible) la Lune estant en son decours & dessous la terre: pour le moins le 18. ou 20. iours de la Lune passez, car les vins en deuiennent plus puissants, & sont de meilleur garde que si le raisin estoit cueilli en croissant. Vray est qu'auant vendanger, faut auoir tout son cas prest, à sçauoir panniers & vaisseaux pour cueillir les grappes, serpes & serpettes esguisee: tonneaux bien reliez, lauez & nettoyés, cuues nettes & bien adiancees, baignoires, tinnes & tinnettes bien poissees, pcoprement accommodees: les pressoirs esuentez, nettoyéz, lauez, & garnis de leurs outils necessaires.

Raisins meurs à cognoistre.

Temps & heure de vendanger.

Outils pour vendanger.

Les vendangeurs seront soigneux de separer les feuilles, grappes vertes aigres, seiches & pourries, d'auec les meures & entieres, à fin que le vin n'en soit endommagé. Et pour auoir vin parfaict & delicieux choisir le raisin gentil du grossier & commun, les blancs des noirs, sans mesler de deux sortes de gentils ensemble, comme si lon mettoit celuy qui est sauoureux auec vn doux, & le blanc qui est puissant auec celuy qui est foible, & chargé de couleur: Laisseront les raisins cuillis en ter-

Office des vendangeurs.

re pour le moins vn iour ou deux & à descouuert, pourueu qu'il ne pleuue, d'autant qu'ils en deuiennent meilleurs, entant que & le Soleil & la rosee les affinent & purifient, & la terre qui leur oste toute mauuaise humeur, puis les laisser non plus de deux iours dans la cuue, en laquelle dés le lendemain seront foulez egalement, & auec tel soin que peu de grains restent entiers en la grappe. Vray est que les fouleurs ne doyuent entrer dans la cuue, que premierement ils n'ayent les pieds lauez, & le corps bien net, mesme ceincts & vestus de quelque chemise, à fin que leur sueur ne face dommage au vin, & qu'il n'y mangent. *Fouleurs de vin.*

On lairra les raisins foulés bouillir & cuuer par l'espace de vingt quatre heures, plus ou moins, selon que lon voudra estre le vin: car le plus cuué est plus gros, vermeil, & puissant: le moins cuné est plus subtil & delicat. Mesmes si tu veux auoir vn vin fort & puissant, te faudra couurir la cuue de quelques couuertures, à fin que sa vapeur ne s'exhale, & sa vertu ne s'espande. *Temps pour faire cuuer les vins.*

Le marc des grappes foulees, où il y aura encore quelque substance & liqueur de vin, sera porté au pressoir, pour y estre exprimé, où il endurera trois, voire quatre couppes: vray est que d'autant moins sera il gracieux, à raison dequoy pourras mettre à part le vin de mere-goutte, d'auec celuy qui aura enduré la couppe du pressoir. Quoy qu'il en soit, les tonneaux où sera receu & coullé le moust, ne seront du tout remplis mais auront quelque espace pour laisser bouillir le moust, & ietter son escume à son aise: vray est qu'il faudra remplir tous les iours, & ce iusques à tant que lon voye le vin auoir ietté son escume: & alors ne le faudra encor bondonner, mais plustost mettre vne pierre ou bōdon de foin sur le trou du couloir: & quand on congnoistra que le vin sera du tout appaisé, alors lon pourra bondonner les muis. Faudra que les tonneaux durant ce temps soyent ou en plein air, ou en vne grange bien aëree: car il ne les faut conduire en la caue auant que le moust ayt du tout ietté sa fureur: & ce pendant ne faudra remplir le vin nouuellement entonné & refroidi de vin chaud & bouilant: car fust-il blanc ou clairet, cela le feroit gras. *Tonneaux pour receuoir le vin.*

Apres que le vin sera assis, & aura du tout appaisé sa fureur, on le pourra aualler en la caue: qui doit estre au regard de Septentrion, pauee de sablō ou de terre seiche, & separee de toutes mauuaises senteurs, estables à cheuaux, latrines, baings, lieux marescageux: & n'aura rien d'éfermé qui soit de mauuaise odeur, cōme froumage, aulx, huiles, cuirs: car il n'y a rien plus subiect à contagion que le vin principalement nouueau. *Les tōneaux mis en la caue.* *Quelle doit estre la caue.* *Vin subiect à contagion.*

Les tonneaux y seront tellement arrangez qu'ils ne toucheront l'vn à l'autre, mais auront quelque interualle, pour estre plus aisément visitez toute l'annee: les tonneaux, pour euiter le vice de l'euent qui aduient au vin, auront le trou du couloir fort bien estouppé auec sablon, & ne seront remués ny touchez aucunement, que le temps propre à boire le vin ne soit venu: si d'auentute le bon mesnager, incontinent ou peu de temps apres vendanges faictes, ne veut vendre quelque par-

tie de son vin, selon la commodité qui se peut à luy presenter. Toutesfois ie trouue que les anciens, pour vn vin plus pur, net & subtil, dés que le moust auoit ietté son escume, & cessé de bouillir, ils transuasoyent le vin, c'est à dire, changeoyent de tonneau en autre, ayans ceste opinion que le vin separé de sa lie fait en Hyuer vne mere plus subtile & deliee, & est de meilleure garde, & beaucoup mieux se clarifie au Printemps que sur sa premiere lie, mesmes que quand le vin demeure longuement auec sa premiere lie, qui est crasse & austere, perd facilemét sa saueur naturelle, & en acquiert vne austere & mal plaisante, auec substance crasse & espaisse. Ils obseruoyent d'auantage le temps & l'influence des astres: car iamais ils ne changeoient le vin de tonneau en autre, que le vent de Septentrion ne soufflast, que la Lune ne fust en croissant, ou sous terre: que les roses ne iettassent leurs premieres fleurs & la vigne ses bourgeons. Et suyuant telle coustume, Hesiode conseille qu'à changer le vin des vaisseaux, faut separer le vin qui est au dessus du tonneau, & celuy qui est proche de la lie, d'auec celuy qui est au milieu: par ce que celuy qui est pres la bouche du tonneau, est plus euaporé, comme plus proche de l'air: & celuy qui est au fond se gaste facilement, comme estant pres de la lie: mais celuy qui est au milieu est plus durable, & plus cõuenable pour le nourrissemét. Telle coustume des anciens n'est pour ce iourd'huy obseruee, principalement en ces regions Galliques, parquoy ne parlerons aucunement de ceste transuasation de vin.

Transuaser le vin.

Tẽps de trãsuaser le vin.

Hesiode.

Le vin qui est au milieu du tonneau est le meilleur.

Du temps de percer les tonneaux, & gouster le vin, & comme on le tirera sans donner vent. CHAP. XV.



Es anciens attribuoyent tant aux astres, que iamais ne perçoyẽt les tonneaux, fust pour boire ou pour gouster le vin, au leuer du Soleil ou de la Lune, ayans ceste opinion, qu'en ce temps le vin s'esmeut, & par ainsi qu'il ne le faut aucunement manier. Nous n'y regardons pas de si pres, mais nous perçons les tonneaux toutes & quantesfois que la necessité ou commodité le requiert: toutesfois à les percer faut auoir ceste prudence que le moins qu'il sera possible le vin prenne vẽt, & dés que lon en aura tiré tant soit peu, faut incontinẽt remplir le vaisseau, pour crainte de l'euent. Quand à gouster le vin, soit pour vendre ou boire, soit pour sçauoir s'il en y a aucun qui soit en danger d'estre tourné, aucuns conseillent qu'il est bon de l'essayer au temps que le vent de Bize vente, par ce qu'il est plus pur & plus net en ce temps qu'en autre: les autres quãd le vent de Midy souffle, par ce que ce vent esmeut grandement le vin, & le monstre tel qu'il est: quoy qu'en soit, il ne faut gouster le vin à ieun: car auant que manger on trouue le goust du vin hebeté & stupide: ny apres auoir beu d'autre vin ny apres auoir le ventre plein, D'auantage, l'essayeur du vin ne dois

Tẽps de percer les vins selon les anciẽs.

Comment il faut percer les vins.

Gouster le vin.

En quel tẽps & comment il faut gouster le vin.

auoir rié mãgé d'aigre, de salé, d'amer, ne aucune chose qui puisse chãger le goust, mais doit auoir mãgé bien petit, sans qu'il soit encores digeré.

Quand nostre mesnager voudra mettre son vin en perce: & qu'il le voudra tirer peu à peu pour sa boitte & aisément sans luy donner vét, faudra qu'il perse le dessus du tonneau auec le foret, & qu'il mette dedans le trou vn tuyau de plume ouuert des deux costez, & long de deux ou trois pointes de doigt. Et que dessus le bout d'enhaut du tuyau qui sera hors il mette du cotton, puis couure ledit cotton d'vne demie coquille de noix, & par dessus de la cendre ou chaux mouillee: Cela faict, qu'il mette la fontaine au tonneau: par ce moyen il tirera son vin aisément & iusques à la lie sans luy donner vent. *Donner vent au vin.*

Quelques petites singularitez touchant le vin. CHAP. XVI.



AV cas que la vendange se trouue petite, & que le sieur de la maisonRustique, pour espargne, desire faire du vinet, duquel il se veuille passer en lieu de meilleur & plus fort vin, il le fera ainsi en façon de rappé. Au temps de la vendange, il fera egrumer bonne quantité de raisins, pinots & farminiens, qui soyent bien meurs, & ayent l'escorce dure, & de ces grumes seules & entieres sans estre creuees, fera remplir à plus pres vn muy qu'il fera defoncer par l'vn des bouts, puis le fera refoncer & mettre sur le chantier, & fera entõner deds par le bondon quatre sextiers de bonvin vieil & puissant. Cela faict, il fera bouillir de l'eau, de laquelle chaude il acheuera d'éplir son muy, qu'il lairra ainsi iusques à ce que son vinet soit du tout refroidi (qui est quelquesfois tost q̃lquefois tard, selõ que l'annee est chaude ou froide) lors il pourra y faire mettre la fontaine, broche ou canelle pour cõmencer d'en boire. Et toutes les fois qu'il en fera tirer il remplira son vaisseau d'autant d'eau froide qu'il en tirera de vinet, & tiendra tousiours son vaisseau plein: Par ce moyen ledit vinet luy passera vne bonne partie de l'annee en vne mesme force de vin. Et quand ledit vinet commencera à s'affoiblir par trop, il en tirera deux sextiers, & remettra au lieu autant de bon vin vieil. Et pour en boire continuera, si bon luy semble, à y mettre de l'eau comme au parauant, sinon qu'il le trouuast trop foible, pour y remettre du vin, il le fera boire à ses ouuriers, en le remplissant tousiours d'eau comme dessus. La couleur dudit vinet est fort belle & fort plaisante. *La maniere de faire vinet*

Pour faire que le moust ne se respande point par dessus en bouillant au tonneau, tu mettras à l'entour du trou par où le moust sort, vn chapelet de pouliot, ou de calaminthe, ou d'origã: ou tu oindras les bords d'iceluy trou par dedans auec laict ou fromage de vache: ou ietteras dedans le tonneau vn petit morceau de formage, car il retiendra par dedans la grande chaleur du moust. *Cõme le moust ne s'espandra en bouillant*

Pour faire que le moust pourra estre bien tost espurgé faut mettre *Cõme le moust se purgera.*

dans soixante sextiers de moust demy sextier de vinaigre, & dans trois iours le moust sera purifié.

Pour auoir moust toute l'annee. Si tu veux auoir moust toute l'annee, faut prendre le moust qui distille par luy-mesme des raisins, auant qu'ils soyent foulez, & le mettre le iour mesme dans vn tonneau poissé dedans & dehors, en sorte que le vaisseau soit à demy plein, & fort bien estouppé de plastre par dessus, ainsi le moust demeurera longuement en sa douceur: & encore plus lõguement se gardera si vous mettez le tonneau dans vn puits ou vn fleuue, bien fermé & enclos d'vne petite peau, & le laissez là trẽte iours: car d'autant qu'il n'aura point bouilli, il sera tousiours doux, & se gardera par la chaleur de la poix: ou bien sera bon de froisser les raisins tout doucemẽt, sans les estreindre fort & le moust qui en sortira sera durable. Les autres mettent les tõneaux dans du sablon moitte: aucuns poissent les tonneaux dedans & dehors, & les mettent dehors de l'eau seulemẽt: les autres les couurent de marc, puis y amoncellent par dessus du sablon moitte.

Sçauoir s'il y a de l'eau au vin. Pour congnoistre s'il y a de l'eau au moust ou vin, pren ionc deseiché, & le iette dans le vin. il attire à soy l'eau s'il y en a: ou pren poires crues & sauuages, & les couppe par le milieu & nettoye: ou si tu veux pren des meures & les iette au vin, si elles nagent dessus, le vin est pur: mais si elles vont en bas, il y a de l'eau. Aucuns frottent d'huile vne cãne ou du bois, ou du papier, ou du foin, ou quelque autre buschette ou paille de foerre, laquelle ils essuyent, & la mettent dans le vin apres l'en retirent, & de là prennent congnoissance: car si le vin a de l'eau les gouttes s'assembleront à l'huile. Les autres iettent dans le vin chaux viue, & s'il y a de l'eau la chaux se dissoudra: si le vin est pur il cõglutira la chaux. Aucuns versent le vin dans vne poësle où il y a de l'huille bouillant, & s'il y a de l'eau il fera grand bruit & bouillonnera: autres iettent vn œuf au vin, si lœuf descend, il y a de l'eau: s'il ne descend, il n'y en a point.

Comment il faut corriger l'humidité du vin. Si l'annee est pluuieuse, & qu'il aduienne que les raisins estans encores en la vigne soyent mouillez, ou s'il aduient qu'apres vendanges la pluye chee impetueusement, tellement que les raisins soyent plus arrousez qu'il n'en est besoing, nous les foulerons necessairement. Et si vous congnoissez que le moust qui sortira de telle vendange soit de peu de force (ce que vous pourrez sçauoir en le goustant apres que le vin sera mis dans des tõneaux, à la premiere fois qu'il bouillira) il le faut incontinent changer en vn autre vaisseau: car toute l'aquosité qui sera en luy demeurera au fond: & pource que le vin demeurera encore chargé, vous mettrez en soixante sextiers de vin trois demy sextier de sel. Les autres font bouillir le vin sur le feu, tant que la cinquiesme partie en soit consommee, & quatre ans apres ils en vsent.

Pour corriger le moust qui commence à s'aigrir. S'il aduient que le moust ainsi preparé qu'auons cy deuant d'escrit, apres auoir duré assez longuement commence à s'aigrir, pour obuier à ce, faut y mettre tremper deux demy sextiers de raisins bouillis, iusques à ce qu'ils soyent enflez: puis les espraindre & ietter dans la hui-

ctiesme partie de mouſt,ou faictes couler le mouſt parmy le ſablon de la riuiere.

Si voulez que le mouſt dãs vingtquatre heures ſoit raſſis ſans bouillir,pour en vſer incontinent, empliſſez vn tonneau de petis coipeaux de bois de ſayette, que les Champenois appellent buſchettes, ſur ces coipeaux iettez voſtre mouſt,& dans leſdites vingtquatre heures aurez du vin raſſis,ſans auoir ietté aucune eſcume.Les Champenois, principalement les citoyens de la ville de Troye, vſent de ceſte recepte, non ſeulement pour auoir bien toſt du vin raſſis, mais auſſi pour faire rappez. *Pour faire mouſt bien toſt raſſis.*

S'il aduient que le vin ayt de l'eau, & que l'ayons congnu par les moyens qu'auons n'agueres d'eſcrit, pour ſeparer l'eau faut mettre dãs le tonneau du vin, alun fondu, puis eſtoupper la bouche du tonneau d'vne eſponge imbibee d'huile, & tourner la bouche contre terre, car l'eau ſortira ſeulement:Ou bien faites faire vn vaſe de bois de lierre, & y mettez telle quantité de vin qu'il pourra tenir l'eau ſortira incontinent, & le vin demeurera pur. *Pour ſeparer l'eau du vin.*

Vous ferez du vin odorant & doux en ceſte ſorte: Prenez vn peu de graine de meurte,ſeichez & pilez-la,& la mettez dans vn petit baril de vin, & le laiſſez dix iours, & apres l'ouurez & en vſez, vous ferez le ſemblable,ſi prenez la fleur du raiſin (celle principalement qui eſt des vignes arbuſtines) au temps que les raiſins fleuriſſent, & la iettez dans le tonneau, les feuilles de pin & de cypres frotees contre les bords du tonneau, & miſes parmy le vin, font le vin fort odorant, ou pour le plus facile,faut prendre vne orenge, ou vn citron qui ne ſoit pas trop gros, & le larder ou piquer de cloux de girofle, iuſques à tant qu'il ne touche point au vin,& bien eſtoupper le tonneau, ou bien faites tremper quelque temps dans eau de vie les ſimples & matieres, deſquelles voulez que le vin ayt l'odeur, paſſez & coulez ceſte eau de vie, puis la iettez dans le tonneau au vin. *Pour faire vin odorant.*

Pour faire de vin blãc vin noir,& au cõtraire, de vin noir vin blãc: Prenez ſel commun huict drachmes,& les mettez en dix demy ſextiers de vin noir,ou bien verſez en du vin noir du laict clair,auec cendres de ſarment de vigne blanche,& le tournez bien l'eſpace de quarãte iours, puis laiſſez le repoſer,& il deuiendra vin blanc.Au contraire,le vin blãc deuiendra noir, ſi mettez en iceluy des cendres de ſarment de vigne noire: ou ſi vous iettez dedans le vin blanc poudre de miel cuit à conſiſtence de pierre,& redigé en poudre,& le changez de vaiſſeau en vaiſſeau pour le meſler,vous ferez cela plus facilement ſi vous iettez dedãs le vin blanc les racines ſeiches ou vertes de toutes les ſortes d'ozeille. *Pour faire de vin blãc noir, & de noir blanc.*

Pour faire vin clairet,battez trois blancs d'œufs en vn plat,tant que l'eſcume en vienne, & y adiouſtez du ſel blanc,& autant de vin,battez le tout enſemble derechef, iuſques à ce qu'ils deuiennent fort blancs, apres rempliſſez le plat de vin: & le tout mettez dans le tonneau du vin & le gardez. *Pour faire vin clairet.*

Vin portant beaucoup d'eau. Vous ferez vin qui portera beaucoup d'eau, si desseichez racines de guimauues & en faites rasure, que ietterez dãs le vin, lequel apres faudra tourner & mesler soingneusement.

Vin n'ayant point de fleur. Le vin n'aura point de fleur, si vous mettez au vin fleur de raisin cueillie & seichee, ou de la farine de vesse, & quand la fleur & farine seront descendues au fond, remuez le vin en vn autre tonneau.

Vin cuit. Vous ferez vin cuit, si faites bouillir du moust bon, amoureux & fort doux, iusques à ce que la tierce partie en soit consommee, & iceluy refroidi le faut mettre dans des vaisseaux pour l'vsage.

Vin doux pour toute l'annee. Pour faire vin doux qui dure toute l'annee faudra cueillir les raisins entiers, & par trois iours les laisser estendus au Soleil, au quatriesme iour sur le midy les fouler. Le vin doux, c'est à dire, la mere-goutte, qui coulera dans la cuuette auant qu'on pressure le marc, doit estre osté & mis à part, & le doit on faire bouillir : & apres auoir bouilli, en dixneuf quartes y mettre vne once d'iris, ou flambe bien pilee, & couler ce vin sans sa lie: ce faisant il sera doux, ferme, & sain au corps.

Vin Grec. Pour faire du vin semblable au vin Grec, tu cueilleras és vignes hastiues des raisins bien meurs, & par trois iours les laisseras seicher au Soleil: au quatriesme les fouleras au pied, & mettras dans vaisseau le vin qui sera ainsi faict, ayant le soin de le faire bien purger de son ordure & lie alors qu'il bouillira. Et le cinquiéme iour que le vin sera purgé, tu mettras deux liures de sel recuit & sassé ou battu bien menu, ou pour le moins vne liure en dixhuict quartes & demie de vin.

Pour faire vn vin fort excellent d'vn qui est debile & foible: Prenez vne poingnee des feuilles de Toute-bonne, vne poignee de la graine de fenoil & d'ache, & les versez dedans le tonneau.

Bõne despẽse. Pour faire bonne despense, il faut aduiser combien montera la dixiesme partie du vin qu'on aura tiré en vn iour, & ietter autant d'eau douce par dessus le marc, duquel on aura tiré ce vin : auec ce on meslera de l'escume du vin bouilli ou cuit, & de la lie qui sera dans la cuuette, qu'on laissera tremper vne nuict: le iour suyuant faudra fouler le tout auec les pieds, & puis le pressurer : apres mettre ce qui en sortira en deux tonneaux : & quand ce vin aura bouilli les bouscher.

Pour faire reposer vins troubles. Pour faire reposer les vins troublez & pleins de lie, versez à soixante sextiers de vin vn demy sextier de lie d'huile cuitte, iusques à ce que la tierce partie soit perdue: & les vins se reposent incontinent & reuiennent en leur premier estat: ou pour le mieux & plus facile, iettez dedans le tonneau six ou sept blanc d'œufs, & les remouuez diligemment auec vn baston.

Force du vin ostee. Vous osterez la force du vin, si vous mettez dans le vin du ius de choux, lesquels au parauant vous aurez maschez & en aurez tiré le ius.

Boire beaucoup de vin & ne s'enyurer point. Pour boire grande quantité de vin & ne s'enyurer point, faut manger du poulmon de cheure rosti: ou autrement, mangez cinq ou sept amandes ameres à ieun: ou autrement, mangez des choux cruds auant que de boire, & ne vous enyurerez point.

Lon dit qu'vn gréd buueur ne s'enyurera iamais, s'il est couróné de petits rameaux d'iue muscate : ou si à la premiere fois qu'il boira il dit ce vers d'Homere, *Iupiter his alta sonuit clementer ab Ida.* c'est à dire, De ce haut mont d'Ida Iupiter fit sa voix doucementre sonner.

Pour faire haïr le vin, il faut prendre l'humeur subtil qui degoute des sarments apres qu'il sont couppez, & le mettre dans le boire de l'yurongne quand il voudra boire, qu'il n'en sçache rien, & il perdra toute la volonté de boire vin : ou bien luy faire boire auec vin blanc, des fleurs de seigle, cueillies alors que le seigle fleurit: ou bien prenez trois ou quatre anguilles toutes viues, mettez les tremper en vin iusques à ce qu'elles meurent, puis faites boires de ce vin aux yurongnes: ou bien prenez vne grenoille verte, que lon trouue coustumierement és fontaines, & la faites mourir dans le vin: Autrement obseruez diligemmét où le chathuant fait sa retraicte, à fin que puissiez recouuret quelques vns de ses œufs: fricassez les, & en donnez à manger au galand. *Hayr le vin*

Pour faire que les yurongnes deuiendront sobres, leur faut faire mâger des choux & confitures faictes de miel: ou bien boire vinaigre à grands traicts. *Yurongne sobres.*

Pour faire que le vin ne deuienne pas fort, pren vne piece de lard salé, & l'attache au pertuis par où on entonne le vin auec gros fil tát qu'il puisse soustenir le lard, & fais que le lard touche seulement la superficie du vin. Et ce faisant, le vin ne pourra deuenir fort, à cause de la graisse & du sel, qui empeschent la separation & attenuation qui baillent la force au vin. *Que le vin ne deuienne fort.*

Pour faire qu'incontinent le nouueau soit vieil, Prenez amandes ameres, melilot, de chacun vne once, regalisse trois onces, fleurs de lauande autant, aloës hepatique deux onces, pilez le tout & le liez ensemble en vn linge, & le mettez dans le vin. *Faire vin vieil de vin nouueau.*

Lon congnoistra le vin estre de garde ou non, en ces sortes. Quand le vin sera entonné, quelque temps apres le faut trásmuer en autre vaisseau, & laisser la lie en son premier tonneau, lequel faudra bien estouper de toutes parts, puis regarder soigneusement si la lie ne se change point & acquiert quelque mauuaise senteur, ou engendre moucherós, ou autres bestioles sauuages, si lon void que rien de cela n'y suruient, ne faut auoir crainte que le vin se tourne: si autrement, on pourra estre asseuré de la corruption du vin, les autres mettent iusques au fond du tonneau vn canal ou tuyau de suzeau, ou autre semblable bois qui se peut cauer, par lequel ils attirent le vent, & par ce moyen sont asseurez de l'odeur & senteur de la lie, & selon la qualité d'icelle donnent iugement de la qualité du vin. Aucuns font presages par les couuercles des tonneaux, ausquels s'ils cógnoissent vne saueur vineuse, font coniecture de la bonté du vin, si vne saueur aqueuse, ne font grand cas de tel vin, les autres font experience par la saueur du vin, lequel s'ils trouuent aspre du commencement, esperent bien de sa bonté: si mol, au contraire: si quand on met le moust és tonneaux *Le vin de garde.*

il eſt gras & glueux, c'eſt ſigne de bonté: s'il eſt ſans aucune force, il ſe tournera facilement.

Garder vin. Pour garder le vin en tout tẽps, iettez pouldre d'alun de roche ſubtilement pulueriſé dedans le tonneau auquel aurez entonné le vin nouueau, ou poudre de ſel ſubtilement pulueriſé, ou de grauois & petits cailloux pris en quelque torent, ou eau de vie, ou pendez dedans le tonneau par le bondon vne phiole pleine de vifargent bien eſtouppee de toutes parts, & la deſcendez de peu à peu au pris que le vin deſcendra, ſi que la phiole ſoit touſiours plongee dedans le vin, ou verſez huile commune.

Diſcours d'aucuns vins qui ſeruent à l'vſage de medecine.

CHAP. XVII.

Faire des vins medecinaux. Comme auons dit au ſecond liure, que la fermiere ſoingneuſe doit ſemer & planter en quelque couche de ſon iardin potager aucunes herbes medicinales, auſſi ne ſera mauuais que tous les ans, le fermier ou la fermiere au temps des vendanges face & compoſe des vins pour les neceſſitez des maladies qui peuuẽt ſuruenir à leurs gents: parquoy à fin que n'oubliõs rien qui puiſſe ſuruenir à l'ẽtretien de noſtre Maiſon Ruſtique, n'auons voulu obmettre la forme de compoſer tels vins: deſquels toutesfois la fermiere ne doit vſer ny conſeiller d'vſer indifferemment & ſans raiſon: car où il y a fieure n'eſt bon d'en vſer, ny meſme auant quarante iours apres qu'ils ſeront faicts. Faut tenir leurs tonneaux touſiours bien couuerts, autrement ils s'aigriront, ou s'eſuenteront facilement: & apres que lon aura congnu au gouſt que le vin aura retenu la ſaueur & odeur des choſes infuſees, ſera bon d'oſter les matieres du tonneau.

Vin de roſes. Pour faire vin de roſes: Prenez roſes ſeiches de montaignes, anis, & miel, eſgale partie, bien peu de ſaffran, liez les enſemble, & mettez dãs le vin: ce vin eſt fort bon pour la debilitatiõ d'eſtomach, & pour les pleuretiques.

Vin d'abſinthe. Pour faire vin d'abſinthe: Prenez abſinthe pontique, ou au defaut d'iceluy abſinthe vulgaire, principalemẽt celuy qui a petite tige & courtes feuilles, enuiron huict drachmes, pilez les, & les liez en vn linge qui ne ſoit pas trop tiſſu, & les iettez dans le tonneau, puis apres verſez du mouſt par deſſus, en telle proportion qu'il y ayt vne once d'abſinthe pour ſix ſexriers de mouſt, iuſques à ce que le vaiſſeau ſoit plein, & y laiſſez vne eſuentoiſe, à fin qu'il ne renuerſe en bouillant, L'vſage dece vin eſt bon pour la douleur d'eſtomach, & de foye, & pour faire mourir les vers qui ſont aux inteſtins.

Vin de marrube. Pour faire vin de marrube pour la toux, durant les vendanges faut cueillir des bouts & caules tendres de marrube, principalement és lieux qui ſont maigres & non labourez, puis les faire ſeicher au Soleil, & les mettre par bottes, & les lier d'vn lien de ionc, & les deſcendre dans le vaiſſeau: en ſoixante & quinze quartes de mouſt faut mettre huict li-

liures de marrube pour bouillir auec,puis on tirera le marrube & bouchera lon le vin bien diligemment.

Le vin d'anis & d'anet, contre la difficulté d'vrine: le vin de poires, contre le flux de ventre: le vin de laurier, contre douleur de ventre & tranchees:le vin de cabaret, contre la iaunisse, hydropisie & fieure tierce:le vin de sauge, contre douleurs & fouleures de nerfs,sont faicts de mesme façon que le vin d'absinthe. *Vin d'anis d'anet, de poires, de laurier de cabaret, de sauge.*

Pour faire vin de thym, faut cueillir le thym quand il fleurit, & le seicher, puis le piler, & en mettre iusques à deux boisseaux dans vn tóneau en soixante sextiers de vin blanc. *Vin de thim.*

Pour faire vin de betoine: Prenez betoine, feuilles & semence enuiron vne liure, mettez les en quarante pintes de vin, puis sept mois apres changez le vin de vaisseau. *De betoine.*

Pour faire vin d'hyssope: Prenez feuilles d'hyssope bien pilee, enfermez les dans vn linge assez delié, & les iettez en quarante pintes de moust: ce vin est bon contre les affections de poulmons, vieille toux, & souspirs. *D'hyssope.*

Vin de grenades, est faict de grenades qui ne soyent gueres meures, bien quassees & mises dans vn tonneau en six sextiers de gros vin noir, pour en vser contre le flux de ventre:à mesme vsage sert le vin faict de cormes,de meurte, & de coings. Plus ample traitté de la composition des vins tu pourras voir au cinquiéme liure de Dioscoride. *Vin de grenades. Vin de cormes, coings & de meurte.*

Des vices & accidents qui suruiennent au vin. CHAP. XVIII.



LE vin n'est exempt de dómage & incóuenient, non plus que toutes autres choses qui sont contenues sous le tect du ciel:parquoy pour obuier àtous incóueniéts qui suruiennent au vin, faut diligemment & souuent visiter les tóneaux.toutesfois depuis le téps qu'on aura couuert & bousché les vaisseaux,iusques à l'equinocce du nouueau téps,il suffira traitter & téplir son vin en trente six iours vne fois:apres ce téps là, deux: & si le vin commence à fleurir, plus souuét,à fin que la fleur ne descéde au fond,& gaste le goust. Plus grãde sera la chaleur,& plus souuent faudra visiter, & en remplissant entretenir le vin le rafraischir &luy dóner vent:car tãt qu'il sera froid,il demeurera en son entier. *Cóme il faut gouuerner les vins en la caue.*

Si le vin commence à s'aigrir, faut mettre au fond du tonneau vn pot plein d'eau qui soit bien estoupé, puis estoupper aussi le tonneau mesme,en y laissant vne petite ventouse: au troisiesme iour faut retirer le pot, l'eau duquel on trouuera puante, & le vin sain & net. *Contre l'aigreur.*

Les vins se tournent principalement enuiron la sainct Barnabé au solstice estiual, quand la vigne fleurit, quelque temps auant les iours caniculaires,par grãds changemés de chaleurs & froidures, & generalement quand le vent de Midy souffle, soit en Esté ou Hyuer, en temps de grandes pluyes, de grands vents, mouuement de terre, ou *En quel téps le vin se tourne principalement.*

de fort tonnerre, & quand les vignes ou les roses commencent à fleurir: pour les garder de tourner, quand ils bouillent faut mettre dedans sel cuit, ou bien graine d'ache, auec son d'orge, & feuilles de laurier, ou cendres de sarment de vigne, auec semence de fenoil pilee. Les autres donnent tels remedes: Prenez racine d'armoise, & de l'herbe nommee cinq feuilles, faites en poudre, & quand le vin aura bouilli, mettez en dedans, & il ne tournera point. Aussi si vous mettez les tonneaux en caues voultees: ou si vous mettez vne lame de fer, ou des caillous, ou leuain faict de paste de seigle au couuercle des tonneaux, garderez le vin de tout dommage qui peut aduenir par le tonnerre ou par la foudre. Les amandes douces iettees dans le vin noir, le gardent de tourner: cendres du bois de chesne mises au vin, font le semblable. La farine de la vesse blanche garde le vin de se tourner, & l'entretient en son integrité: l'alun mis en pieces fait le mesme: Item le soulphre, la chaux, le sable, le plastre.

Contre le vin tourné. S'il aduient que le vin soit tourné, faut ietter dans le tonneau assez bonne quantité de poyure battu, & pour le meilleur le changer de vaisseau. Prenez quelques blancs d'œufs, lesquels apres qu'aurez longuement & bien fort battu & escumé, iettez les dedans le tonneau & le remouuez: ou bien prenez douze noyaux de noix fort vieils, enfilez les & les faites cuire sous les cendres, estans encores tous chauds pendez les au tonneau dedans le vin, & les y laissez si long temps que voyez le vin auoir recouuré sa couleur accoustumee.

Pour vin trouble. Si le vin est trouble, il sera bien tost clarifié auec noyau de pôme de pin, ou de pesches, ou auec aubins d'œufs, & vn peu de sel. Autrement, prenez demie liure d'alun de roche, & autant de succre, faites en poudre fort menue & la iettez au tonneau.

Contre le vin qui se cômence à gaster. S'il te semble que le vin se veuille gaster, vse de ce moyen: Si le vin est clairet, pren le moyeu d'vn œuf, & s'il est blanc, pren seulement le blanc de l'œuf, adiouste trois onces de pierres viues, prises d'vn fleuue, qui coure fort, mets les en poudre auec deux onces de sel puluerisé bien menu, & mesle tout ensemble: puis mets le vin en vn autre vaisseau net, qui n'ayt aucune odeur: cela faict, iette dedans toute celle composition, & la mesle auec le vin cinq ou six fois le iour, iusques au bout de trois ou quatre iours: mais note qu'il faut faire ceste prouision auant que le vin soit du tout pourri: car s'il estoit entierement corrôpu, ta mixtion ne seruiroit de rien, & seroit temps perdu.

Pour remettre en son entier le vin qui est gras, moisi, & esuenté, iettez dedans le tonneau laict de vache quelque peu salé. Aucuns y iettêt de l'alun, chaux & soulphre, mais au grand dommage des beuueurs: seroit le meilleur y mettre grains de geneure & racines d'iris.

Si le vin tient de l'euent, pour le luy faire perdre, faites faire deux ou trois tours au vaisseau, puis le remettez sur son châtier & le remplissez.

Pour le vin moisi. Pour oster l'odeur de moisi au vin, pren des nesfles bien meures sur la paille, & les ouure en quatre parties, lie les auec vn fillet, & les attache

au bondon du tôneau, si qu'elles soyent toutes couuertes du vin, laisse les ainsi demeurer vn mois, puis les oste, par ce moyen tu osteras aussi la mauuaise odeur du vin: ou bien pren semence de laurier, fay la bouillir en vin, puis iette la dans le tonneau. Autrement, fay vn sachet plein de sauge, & le mets dans le tonneau, sans toucher au vin. Le mesme remede sert quand le vin est aigre: si tu n'aimes mieux, pour amander le vin aigre, ietter dans le vaisseau graine de porteaux. *Contre aigreur de vin.*

Pour empescher que le vin ne s'aigrisse, faut mettre les tonneaux en lieu froid, bien pleins & bien estouppez, tellement qu'ils ne respirent point: ou bien s'il aduient que lon n'ayt commodité de lieu froid, & que le vin soit en lieu chaud, ou qu'l fale long temps tenir en perce le vin, pour le defendre d'aigreur, faut pendre à vne cordelette vne grosse piece de lard bien enueloppee en toile de lin, & l'aualler par le bondon iusques au milieu du vin, & selon que le vin s'appetissera au traire faudra aualler la piece de lard en telle sorte qu'elle soit tousiours au milieu du vin: cependât le vaisseau doit estre tousiours couuert & bien estouppé: & d'autant que la piece de lard sera plus grosse, d'autât le vin se gardera mieux d'aigrir. Aucuns conseillent pour ce mesme effect, qu'il faut mettre dans le tonneau huile d'oliue, en telle sorte qu'elle couure seulement la superficie du vin: & quand le vin sera du tout tiré, lon pourra facilement recueillir l'huile. *Pour empescher l'aigreur* *Huile d'oliue pour l'aigreur de vin.*

Pour oster l'aquosité & trop grande humidité du vin, faut mettre dans le tonneau feuilles de grenadier. *Pour le vin trop aqueux.*

Si quelque beste est tombee dans le vin, & morte, comme vn serpent, vn rat, vne souris, à fin qu'elle ne donne mauuais goust au vin, si tost qu'on aura trouué le corps mort, il le faut brusler & ietter la cendre froide dans le vaisseau auquel il estoit tombé, & le remuer auec vn baston de bois: les autres conseillent de mettre dans le vin du pain chaud, ou vn anneau de fer, & le venin s'en ira. *Côtre le venin ou bestes tôbans dans le vin.*

Maniere de faire vinaigre. CHAP. XIX.



VInaigre est vn vice du vin, comme auons peu entendre par cy deuant: toutes la luxure & volupté des hommes a faict que le vinaigre est venu en vsage, non seulement pour les condiments & sausses, mais aussi pour plusieurs autres necessitez. Ne sera doncques hors de raison de dire vn petit mot de la maniere de faire le vinaigre. *Vinaigre vice du vin.*

La maniere plus commune de faire vinaigre est telle: Lon prêd bon vin, lequel on met dans vn vaisseau iusques à la moitié, & laisse on le vaisseau destouppé, mis en vn lieu chaud, comme au grenier ou sur les tuiles.

Qui voudra faire bien tost vinaigre, faut ietter dedans le vin, sel, poyure, & leuain aigret meslez ensemble: Encore pour le faire plus soudainement faut embraser vne pierre, ou tuile, ou acier, & le mettre tout

chaud dans le vin, & que la bouche du tonneau soit tousiours descouuerte, ou que le vaisseau soit mis au Soleil trois ou quatre iours, & que lon mette quelque peu de sel au vin : ou bien emplissez vn pot de terre neufue & à demy cuitte de bon vin, & l'estouppez tresbiē, puis le mettez en vne chaudiere pleine d'eau bouillie sur le feu, & que l'eau bouille longuement, il aigrira: ou bien mettez dans le vin vne racine de bette pilee, ou racine de raphane, ou de nefsles, cormes, cornes, meures, prunelles non encor meures, ou morceau de pain d'orge tout frais cuit : ou faut prendre des fleurs de cormier en la saison, les faire seicher au Soleil ainsi que les roses dans vne bouteille, ou de verre ou de terre noire, puis la remplir de vin pur ou de vinaigre, & la remettre au chaud ou à la cheminee, & en bref le vinaigre se fera fort & puissant: & si voulez le remettre en son entier, iettez y vne racine de chou.

Racines de bette & de raphane, font vinaigre.

Racine de chou fait le vinaigre retourner en vin.

Quelques petites singularitez touchant le vinaigre. CHAP. XX

POVR faire fort vinaigre, pren des cornoilles quand elles commencent à deuenir rouges, & des meures qui croissent en ronciers, de celles qui naissent és champs à demy meures, fay les seicher, puis les mets en poudre, & auec vn peu de vinaigre fort tu en feras des petites plottes, que tu seicheras au Soleil puis pren du vin & le fais chauffer, & quand il sera chaud mets y dedans celle composition, & il se tournera incontinent en vinaigre fort.

Fort vinaigre.

Pour faire du vinaigre auec du vin gasté, pren du vin pourri & le fay bouillir, & oste toute l'escume qu'il fait en bouillant, & le laisse demeurer au feu iusques à tant qu'il decroisse du tiers, puis le mets dans vn vaisseau où il y ayt eu dedans du vinaigre, & y adiouste du cerfeuil & couure bien le vaisseau, en sorte qu'il n'ayt point d'air, & en bref ce sera du vinaigre bon & fort.

Vinaigre fait de vin gasté.

Vinaigre sec.

Pour faire vinaigre sec, lequel on peut porter où lon veut, pren des cerises sauuages, quand elles commencent à meurir, (mais les cornoilles sont encores meilleures) des meures quand elles sont rouges, & grappes de verius bien fort gros, gland sauuage auant qu'il se meurisse, pile tout cela ensemble : puis pren du meilleur vinaigre que tu pourras trouuer, incorpore le tout ensemble, & redige par petits pains, que tu mettras seicher au Soleil : & quand tu voudras faire vinaigre, destrempe ces petits pains dedans du vin, & tu auras de bon vinaigre. Autremēt, pren verius de grain bien verd, & le pile en y adioustāt du vinaigre, & en fay de la paste, de laquelle feras des petits pains que tu seicheras au Soleil, puis voulant auoir du vinaigre, destrempe ces pains dedās tel vin que tu verras estre suffisant, & tu auras vinaigre bien bon.

Pour faire vinaigre rosat, pren bon vinaigre blanc, & y mets roses rouges nouuelles ou seiches, les tenant au vaisseau par plusieurs iours puis oste les roses & les remets en vn autre vase, & les garde en lieu frais. De mesme feçon tu prepareras vinaigre susat.

Pour

Pour faire vinaigre sans vin, mettez dans le tonneau pesches molles & delicates, puis par dessus orge bruslé, & les laissez pourrir tout vn iour, apres coulez les & en vsez: ou bien prenez figues vieilles & orge bruslé, & le dedans des oranges, & mettez tout cela dans vn tonneau, & les tournez tresbien & souuent: & quand ils seront corrompus & fondus, vous le coulerez & en vserez. *Vinaigre fait sans vin.*

Pour faire vinaigre doux, prenez cinq sextiers de vinaigre fort, & auec autāt de bon moust resetué quand les raisins seront foulez, adioustez y de la poix, & mettez le tout ensemble dās vn tonneau, qu'estouperez soingneusement: & apres qu'il aura reposé trente iours vous en pourrez vser. Autrement, prenez vn muid de moust, & le meslez auec deux muis de vinaigre, faites les bouillir ensemble tant que la tierce partie en soit consumee. Aucuns aux deux muis de moust, & au muy de vinaigre, adioustent trois muis d'eau douce, puis font le tout bouillir ensemble tant que la tierce partie en soit consumee. *Vinaigre doux.*

Pour faire vinaigre fort & puissant, faites seicher du marc de raisin l'espace de deux iours, puis le mettez dans du moust, y adioustant vn peu de verjus de grain, & ferez vn vinaigre fort, duquel vserez sept iours apres: ou autrement, mettez y du pyrethre, & il sera fort. D'auātage, si vous faites bouillir au feu la quatriesme ou cinquiesme partie du vinaigre, & l'adioustez à ce que dessus, & le mettez au Soleil huict iours, vous aurez vn vinaigre fort & plaisant. Les racines de gramen, autrement dit chiendent, quand elles sont vieilles, & les raisins bouillis, & les feuilles de poirier sauuage pilees, & la racine de la ronce, & le laict clair, & les charbons vifs du gland bruslé, & les pois ciches cuits, & les tuiles chaudes, chacun par soy iettez dans le vinaigre, rendent iceluy fort. *Vinaigre puissant.*

Le vinaigre poyuré se fait, si lon iette dans du vinaigre, ou si lon y pend du poyure entier enclos dās vn linge par l'espace de huict iours. *Vinaigre poyuré.*

Vous congnoistrez s'il y a eau au vinaigre, si mettez en iceluy du nitre: & s'il s'enfle, comme s'il vouloit bouillir, dites qu'il y a de l'eau. *Eau au vinaigre.*

Pour faire vinaigre qui soit bon pour la digestion & pour la santé, prenez huict drachmes de squille, autremēt dite oignon marin, vinaigre deux sextiers, mettez le tout ensemble en vn tonneau, & y adioustez poyure, menthe, graine de geneure autant, puis en vsez par apres.

Pour faire vinaigre squillatique, faut mettre dix squilles salees & compostees en cinquante quatre quarte de moust doux, & quatre pintes & demie de fort vinaigre, & s'il n'est bien aigre, deux fois autant, en vn pot tenant cinquante quatre quartes, & faire bouillir à la hauteur d'vne palme, c'est à dire, la quarte partie: ou si le vin est doux on le peut faire bouillir iusques au dechet du tiers: mais il faut que le vin soit de la mere-goutte, & clair. Autrement, mettez dans vn tonneau trente sextiers de bon vinaigre & fort, dans lequel faites tremper par l'espace de douze iours le dedans d'vne squille blanche, qui aura esté au Soleil trente iours: apres prenez le vinaigre, & le laissez reposer là *Vinaigre squillatique.*

où vous voudrez pour en vser par apres. Dioscoride au 21. chap. du liure quatriesme fait vne autre description.

Faut noter qu'en toute sorte de vinaigre pour luy garder son acetosité, rien n'est plus expedient que de mettre dedans le tonneau par le trou vn baston de saule rouge.

La maniere de faire verius. CHAP. XXI.

Dioscoride. LA plus commune façon de faire verjus en ces païs, est de cueillir les grappes vertes des raisins de treilles, ou des raisins non encore meurs, que lon trouue aux vignes apres vendanges faites, puis les fouler & exprimer en pressoir à la façon des raisins meurs : puis apres mettez la liqueur ou le ius de telles grappes en tonneaux, & le salez incontinent apres qu'il aura ietté toute son escume par ebullition, comme le moust. Aux regions Septentrionales lon fait aussi verjus a-*Veriu sec.* uecques le ius de pommes sauuages, en y meslant quelque peu de sel. Aucuns font verjus sec en telle maniere: Ils prennent grappes les plus vertes qu'ils peuuent, lesquelles ils expriment sous le pressoir, & en tirent du ius, lequel puis apres ils font bouillir & cuire en vaisseau d'erain iusques à tant qu'il soit espaissi & quasi coagulé, le seichent par apres au Soleil, & reseruent pour en vser, les autres ne le cuisent point, mais le font seicher au Soleil iusques à l'espaisseur du miel.

Pour rendre le verjus plus verd & meilleur, & empescher qu'il ne se tourne & chancisse, il faut des le lendemain qu'il est entonné egrumer vne grappe ou deux de negrier & en ietter dans le vaisseau par le pertuis & bondon les grumes entieres, puis le saler, apres qu'il aura bouilly.

DISCOVRS PASSAGER SVR L'INVENTION, NATVRE, FACVLTEZ, DIFFERENces & necessité du vin. CHAP. XXII.

AInsi qu'auons au liure precedent traité assez amplement du pain & de ses differences selon l'vsage auquel il est employé pour la nourriture du corps humain maintenant apres la culture de la vigne & du fruict qui prouient de sa culture, qui est le vin, ne sera trouué hors de raison si sommairement discourons qu'elle est la necessité, la nature, faculté & differences du vin, duquel nous faisons si grand cas en nostre bruuage accoustumé.

Necessité du boire.

Necessité du boire. Et pour entrer en propos. D'autant que la substance du corps non seulement des hommes mais aussi de toute sorte d'animaux reçoit par l'action assidue de la chaleur vitale en iceluy vne dissipation & dissolution perpetuelle de soy: nature soingneuse de son ouurage a donné & inseré à toute sorte d'animaux vn desir incroyable de manger &

de boire : à fin que ceste dissipation & iacture de substance fust reparee,& restauree par l'adiection limitee du boire & manger autrement la chaleur vitale destituee de sa pasture soudain seroit esteincte. Or, ceste substance du corps viuant est triple vne spiritueuse : l'autre, humide : la tierce, solide. Toutes lesquelles trois substances possible pourroyent estre reparees par vne nourriture solide, si l'aliment solide pouuoit facilement estre digeré & distribué par toute l'habitude & masse vniuerselle du corps. Mais d'autant que pour sa dureté solidité & crassitié il ne peut, à eu besoing d'estre accompagné de quelque bruuage fluide, qui luy seruist, comme de vehicule, pour estre porté par tout le corps. Ioint que ceste liqueur fluide à vne puissance sans comparaison,plus grande que l'aliment solide,pour empescher la cõtinue seicheresse des parties solides, & tẽperer toute chaleur qui pour cause legere les peut offenser à tous moments. Ceste iacture & dissipation assidue de ceste triple substance,qui à la parfin suscite vieillesse premierement puis la mort, prouient du combat & discord des quattres Elements dont tout corps est composé : lesquels Elements encores qu'ils s'apparoissent en iceluy estre vniz & ioincts ensemble d'vne harmonie amitié & paction inuiolable, ce neantmoins par haines secretes & mutuelles dissentions de leurs qualites contraires se font tellement la guerre, que de peu à peu ils causent la ruine & dissolution entiere du corps qu'ils ont composé. Les medecins outre cela recongnoissent vne autre cause de ceste dissipatiõ vieillesse & mort,laquelle est retardee par le boire & manger. C'est, la chaleur naturelle qui a pour sa pasture l'humidité radicale inseree en la substance des parties solides : laquelle humidité tant plustost est hauie & consumee par la chaleur,tant plus courte est la vie du corps. Or ceste humidité radicale, & la resolution continue des esprits est reparee par l'affluence du boyre & manger,dont la vie est rendue plus longue. Parquoy nature soingneuse de la cõseruation & longue duree du corps des animaux, qui autrement pour les occasions susdites enuiellitoit & peritoit en peu d'heures, n'a recours ailleurs qu'au boire & manger, qui sont les deux moyẽs pour soustenir & entretenir le plus qu'est possible la vie des animaux. Laissons le manger,duquel aussi auons parlé au liure precedent, venons au boire.

Le boire commun de tous animaux est l'eau.

Le boire commun de tous animaux est l'eau.

Les histoires anciennes tesmoignẽt assez que l'eau à esté le premier bruuage des hõmes vsité par le monde : & duquel long temps lon s'est contenté pour appaiser la soif, mais depuis q̃ les voluptez ont surpris & transporte les appetits des hommes,lon a inuenté & mis en auant diuerses façons de bruuages. Par ainsi lon a repudié l'eau comme insipide au lieu de laquelle és païs & regions où la chaleur du Soleil pouuoit produire & conduire à pleine maturité le raisin, lon a choisy le vin pour le bruuage plus excellent & aggreable de tous. Comme és autres regions froides, & où la vigne ne pouuoit parcroi-

ſtre, lon à retenu l'eau: ou lon à fait venir du vin d'ailleurs: ou lon à preparé quelque boiſſon approchante aucunement au vin qui par quelque delicateſſe peut reſiouïr le cœur & donner plaiſir au gouſt. Dont aucuns au lieu d'eau ont commẽcé à vſer de vin, autres de biere & de ceruoiſe: autres de cidres & perez: pluſieurs de l'vn & de l'autre: aucuns d'hydromel, ou d'eau ſucree: autres d'autres boiſſons exprimee des fruits, ou decoctions de racines. Toute la France, l'Italie, la Sicile, l'Eſpaigne, & tous autres pays qui ſont eſloingnez du Septentrion ſe plaiſent au vin: ſauf la nation Turquoiſe, laquelle ou inſenſee de la ſuperſtitiõ de mahumet, ou ſtimulee par l'anciẽne couſtume des Turqs, abhorre du tout le vin & vſe d'hydromel. L'Angleterre, l'Eſcoſſe, la Dalmatie, la Pologne, la Salmatie, & autres païs Septẽtrionnaux vſent en partie de vins amenez d'ailleurs, en partie de biere, de façon que de tant plus que les regions ſont froides, d'autant plus ſont addonnez au vin & à yurongnerie. Teſmoing en eſt non ſeulement l'Allemagne, mais auſſi la Friſie, la Dalmatie, la Flandre, deſquels pays les habitans non ſeulement combatent à qui boira le mieux, & exaltent iuſques aux cieux l'yurongnerie, mais auſſi ſe mocquent de ſobrieté, & cõtemnent de telle ſorte les gens ſobres & temperants, qu'ils les eſtiment du tout indignes de leur alliance & compagnee. Or encores que tant de ſortes de boiſſons ſoyent venues en vſage au lieu de l'eau en pluſieurs païs. Si eſt-ce que le vin me ſemble tenir le premier rang, entre icelles, comme le plus plaiſant, plus aggreable, & plus excellent bruuage qui ſe puiſſe trouuer ny excogiter.

Qu'eſt-ce que vin.

Le ſuc donc du raiſin, lequel ou decoulé du raiſin aſſez meur, ou qui eſt exprimé auec les pieds, ou ſoubs le preſſoir, auant qu'il ait bouilly, eſt appellé mouſt, mais apres qu'il a bouilly & iecté toute ſon eſcume & fece, eſt nommé proprement vin. Parquoy ceſte ebullition par laquelle en fin il eſt depuré & defequé de tous ces excrements, n'eſt vne putrefaction mais pluſtoſt vn effect de la chaleur qui eſt naturelle & comme engendree & inſeree en luy. Car d'autant que le ſuc nouueau du raiſin contient en ſoy pluſieurs excrements de diuerſe nature, leſquels la chaleur naturelle d'iceluy ne peut ſans grande peine, effort & contention cuire & mitifier: en ceſte contention faut neceſſairement qu'il ſe face vne chaleur, ebullition & perturbation fort grande, à raiſon des efforts des deux chaleurs contraires: aſçauoir de la chaleur naturelle qui cuit la matiere cruë du mouſt & par meſme moien ſepare les parties excremẽteuſes d'iceluy: d'autre coſté de la chaleur eſtrãgere qui eſt allumee & ſuſcitee en la matiere cruë du mouſt, laquelle contrebat la chaleur naturelle, non point autrement, qu'és criſes ſalutaires des maladies aigues lors q̃ la chaleur naturelle cuit la matiere cruë de la maladie & tache de ſeparer les matieres vicieuſes, pluſieurs inquietudes, iactations, ardeurs & autres moleſtes ſymptomes s'exaſperẽt, iuſques au tẽps que la chaleur naturelle aiant acquis la

Mouſt.
Vin.

victoire vienne à separer les humeurs louables d'auec les excremēteuses & poulse hors ce qui causoit la maladie. Ainsi se fait en l'ebullition du moust, en laquelle la chaleur estrangere est surmontee par la chaleur naturelle sans aucune putrefaction, les matieres dissemblables sont separees d'auec les semblables, l'humeur inutile & excrementeux est consumé, les flatuositez sont dissipees, bref tout le suc vtile est tellement cuist & digeré, que celuy qui estoit au parauant crud flatulent & de fort difficille coction, est rendu doux, bening, & fort cōuenable à l'vsages des hommes, comme ayant du tout changé de naturel. Du moust, est fait le vin cuist que les Latins appellent, Sapa, quād le moust est cuist de telle sorte qu'il n'en demeure que la tierce partie : ou celuy que les Latins nomment Defructum, quand le moust est cuist iusques à la consomption de la moitie, en sorte qu'il soit venu à l'espesseur de miel. Quelques fois il se fait vn vin que les Latins appellent, Passum, quand les raisins ont long temps enduré le chaud en la vigne.

Sapa. *Defrutum.* *Passum.*

Les inuenteurs du vin.

Les Hebrieux & lettres sainctes tesmoignent que Noë a esté le premier autheur du vin. Nicander Colophonius dit en ses carmes que le vin est appellé en Grec οἶνος, d'vn personnage qui se nōmoit Oenus, lequel le premier exprima le moust du raisin dedans sa tasse. Autres escriuent qu'Icarus en fust le premier inuenteur, & que bien tost apres qu'il fust inuenté en fust puny d'autant qu'il fust tué de ses vignerons enyurez. Dont Properce a dict.

Noë. *Vin dont est dit Oenus.* *Icarus.*

Icare cecropiis meritò iugulate Colonis.

Atheneus dit que la vigne fust premierement trouuee pres la montaigne d'Æthna, qu'vn chien se pormenant par là arracha vn rameau de terre, & que Oresteus fils de Deucalion qui regnoit en ceste contree feist replanter dans terre ce rameau dont plusieurs reiettons de vigne sortirent, lesquels il appella Oenus, du nom du chien qui auoit arraché ce rameau de terre. Dont aussi les Grecs anciens appelloyent les vignes Oenas. Les Latins disent que la vigne est appellee *vitis quasi vita*, par ce que le vin restaure soudainement les esprits vitauls dissipez & conforte, repare, augmente & fortifie la chaleur naturelle debilitee qui est le principal instrument de vie, tellement que par l'vsage du vin il est rendu plus gaillard qu'au parauant à toutes les actions necessaires à la vie. Les anciens ne sont de mesme accord touchant la premiere source & inuention de la vigne, les vns & les autres ayants diuerses opinions. Quant à moy ie croy que la vigne a esté produicte de terre comme les autres herbes & arbres dez le commencement du monde, & qu'elle apporte raisins de soy & sans aucune culture tels que porte la vigne sauuage que nous appellons labrusca. Mais que les premiers peres n'ont si tost cogneu l'vsage & proffit du vin. Car en l'Amerique, floride & pays nouuellemēt trouuez, il y a grande quantité de vignes qui y croissent luxurieusement & en affluence sans art & aucune industrie des hommes, iaçoit que l'vsage du vin soit encor

Oena. *Vitis dont est dicte.*

incongneu aux habitans de ces pays. Platon en son Cratile dict que le vin est nommé en Grec οἶνος, quasi οἴησις c'est à dire iugement, cogitation, existimation, parce qu'il remplist l'entendement de iugement, & cogitation, d'autant que par sa celerité il restaure les esprits, dont il fortifie non moins l'ame que le corps, ainsi que Mnesitheus a fort bié dict: Aucuns aussi disent que les Grecs l'appellent οἶνος quasi ὄνησις c'est à proffit, vtilité, parce qu'il est infiniment vtile. Les Latins le nomment vinum à vi, à raison de la violence qu'il fait à l'esprit quand il est pris outre mesure. C'est aussi pourquoy les anciens Latins l'appelloyent temetum parce que son vsage immoderé tient & corrompt la mente c'est à dire l'entendement. Nous definirons le vin, vn suc extraict & exprimé des raisins meurs, depuré & defequé, contenu en vaisseaux capables à le receuoir, conuenable à la vie humaine, parquoy le moust ne doit estre encor appellé vin parce qu'il n'est depuré, ny le veriust merite le nom de vin parce qu'il est exprimé des raisins non encor meurs.

Vinum dont est dit. *Temetum.* *Vin qu'est-ce.*

La temperature du vin & du moust.

Le moust est d'vn temperament chaud au premier degré : mais le vin est chaud au second degré, voire iusques au troisiesme degré s'il est vieil: il est sec aussi à proportion de sa chaleur. Vray est que selon les regions, le terroir, le naturel, les constitutions des annees & autres differences qui changent beaucoup sa temperature, il est plus ou moins chaud. Les vins qu'Espaigne, l'Italie, le Languedoc, la France Narboneuse, la Gascongne, & autres contrees chaudes portent, eschauffent & deseichent iusques à la fin du second, voire iusques au commencement du troisiesme degré, principalement en vne constitution d'annee chaude & seiche & quand ils sont d'aage mediocre. Mais ceux qui croissent au terroir de Paris & autres pays qui approchent vers l'Occident ou le Septentrion, à grãde peine sont ils chauds iusques au commencement du second degré, voire en vne annee chaude & seche, quoy qu'ils soyent d'aage mediocre qui ne surpasse point la fin de la premiere annee. Car quand les annees sont froides & humides de la plus grand part tous les vins croissent en ce pays verds & cruds, qui pour ceste cause sont appellez vins verds, si debiles qu'à grande peine eschauffent ils iusques au premier degré, & l'annee expiree leur chaleur estant resoluë, ou ils deuiennent du tout aigres, ou ayans perdu leur odeur & saueur ils deuiennent poussez & esuentez. Donc ce que les anciens ont escrit de la temperature & qualité des vins viels, ne pourroit estre trouué vray és vins de ce terroir, auquel la plus part des vins François dans trois ou six mois, ou tout au plus tard dans la fin de l'annee atteingnent leur perfaite bonté : au contraire de ceux qui naissent és pays chauds, lesquels sont plus chauds à la cinquiesme, sixiesme voire dixiesme annee. Si ainsi est, faut donc penser que les nerfs & autres sentiments du corps reçoiuent plus d'offenses des vins viels qui naissent es pays chauds & secs: & q̃ moins ils

Les vins viels plus chauds que les nouueaux.

sont offensez des vins viels qui croissent en ce terroir de France plus froid. En ce pays le vin nouueau, suffisamment ebouilly & defequé comme il est plus plaisant au goust aussi est il plus chaud: tout au contraire de celuy qui naist és pays chauds. Dioscoride escrit, que le vin viel, d'autant qu'il est plus chaud nuit beaucoup à ceux qui sentent quelque imbecillité en quelque partie interieure: nous ne dirons pas le semblable de nostre vin viel, plustost de nostre vin nouueau pour mesmes raisons. Donc l'opinion de Dioscoride, & de plusieurs autres anciens Medecins touchant la chaleur & temperature des vins viels, est receuable és vins qui naissent és regions plus chaudes, non pas de noz vins, lesquels s'ils sont delicats, atteindent le sommet de leur bõté & perfection dans le six ou huictiesme mois, ou au plus tard à la fin de l'annee, qu'elle expiree ils aigrissent: s'ils sont genereux, ils sont bons en perfection au commencement ou quelque peu apres de la seconde annee. La force & chaleur naturelle des vins delicats François se perd la premiere annee expiree: celle des vins genereux se diminue de peu à peu la seconde annee passee. Les vins de Gascõgne & d'Anjou, creuz en temps chauds & secs, approchent fort de la nature & temperamẽt des vins desquels les anciens ont parlé: d'autant que la plus part d'iceux peuuent estre gardez iusques à la troisiesme annee. Les vins d'Orleans sont en leur bonté au second an, laquelle leur demeure iusques à la fin, mais si tost qu'ils entrent en la seconde annee ils commencent à perdre leur bonté.

Le vin nouueau plus chaud que le viel en ce pays.

S'ainsi est és regions chaudes le meilleur est s'abstenir des vins viels, que des vins nouueaux qui ne sont encor assez depurez & defequez, car les vins viels eschauffent outre mesure: les vins nouueaux ils n'excitent chaleur aucune qui soit moleste, si est-ce qu'ils sont fort dommageables, à raison qu'ils se digerent fort difficilement & engendrent plusieurs obstructions. Donc és regions plus chaudes lon peut sans aucun dommage de la santé boire des vins nouueaux, qui sont de substance tenuë & bien defequé, à raison qu'ils ont vne chaleur debile. Mais en ces regions plus froides & humides lon peut vser tãt des vins viels, aussi des nouueaux qui sont de tenue substance bien ebouilliz & defequez. Toutesfois noz vins viels d'autant qu'à la longue ils perdẽt leur chaleur d'autant qu'ils eschauffent moins & ne sont si dangereux à la teste que les nouueaux, ou ceux qui sont d'aage moyenne.

Le moust donc, d'autant qu'il est crud, flatulent & de difficile digestion, si d'auenture il ne subuertist l'estomach & excite vn flux de ventre, il s'arreste long temps en l'estomach & és hypochõdres, lesquels il enfle, & y engendre aussi plusieurs obstructions obstinees, suscite plusieurs songes fascheux & cause froides & longues maladies.

Moust.

Les vins nouueaux qui ne sont encor bien cuits & fermẽtez, approchent fort du temperamẽt & facultez du moust: lesquels tant s'en faut qu'eux mesme sont de difficile digestion qui plus est, ils ne passent pas facilemẽt par les boyaux, ny par le venes, & ne prouoquẽt aucunemẽt.

Vins nouueaux.

l'vrine, qui sont les aydes que lon doit attendre des vins. D'auantage le plus souuent demeurent souspendus au ventre, & s'aigrissent facilement en l'estomach si vous en beuuez quelque peu plus qu'il ne faut.

Les prouffits du vin.

Mais le vin qui est assez cuit, & qui est depuré & defequé de tous les excrements, non seulement du moust, mais aussi du vin nouueau, qui n'est point encor defequé, a toutes ses vertus contraires aux vices & incommoditez que le moust & le vin nouueau apporte. Parce qu'il est cuist facilemenr & soudainement distribué, il abaisse aussi & faict decheoir les inflations, tensions & tumeurs des hypochondres enflez de cruditez & flatuositez, deliure les obstructions excitees par l'amary de ces excrements, augmente les forces de tous les instruments, faict passage à l'expurgation des excrements, prouoque les sueurs & principalement les vrines, fait dormir & resiste aux venins froids. Sur toutes les parties le vin corrobore merueilleusement l'estomach, auquel il est receu & touche le premier. Dont aduient qu'il aide la cōction, inuite l'appetit, secoure le cœur d'vne vertu particuliere, par laquelle promptement il restaure les esprits naturels & vitauls qui ont esté dissipez d'vne soudaine euacuation, ou de veilles ou d'autres occasiōs: nourrist, aussi entretient, soustient & fortifie la chaleur naturelle qui commence desia à deperir. D'où vient qu'il reueille l'entendement, apporte courage aux languissants, recree & resiouist l'esprit : à raison dequoy dist Homere, les Dieux ont donné le vin aux hommes, à fin de chasser leurs soucis & fascheries. Et Socrates au conuiue de Platon, loue le vin pris moderement au banquet, parce que il excite à vertu & rend l'ame plus alacre à faire ses functions.

Le vin resiouist.

D'auantage le vin faict le teinct plus vif & vermeil, & est vn tresexcellent tres-prompt & singulier remede à toutes syncopes & faillances qui prouiennent d'euacuation excessiue ou des cruditez qui molestent l'orifice superieur de l'estomach. Et d'autant qu'il attenue, cuist & discute les sucs cruds & froids, & flatuositez qui redundentes pituiteux & melancholiques, il est vn bruuage trescommode non seulement aux personnes pituiteuses & melancholiques, mais aussi à tous ceux qui sont d'vne habitude de corps froide & humide ; sur tous aux viellards, principalement en esté es pays plus froids.

Les nuysances, dommages & incommoditez du vin.

Les nuysances & incommoditez que le vin apporte.

Ebrieté.

Le vin n'a point de chaulseure.

Or encores que le vin surmonte en excellence & bonté toutes sortes de boissons : Si est-ce qu'il apporte plusieurs dommages par sa quantité, ou qualité ou vaporation. La plus insigne & frequente nuisance que les vapeurs du vin excitent, est l'Ebrieté: laquelle comme recite Atheneus, rend les personnes insensees, & si grands causeurs qu'ils ne se peuuent tayre ny rien celer : dont est venu le Prouerbe, que le vin n'a point de chaulseure : parce que l'iurongne est descouuert de toute part, & rend toutes choses euidentes comme le miroër à raison dequoy le Poëte Æschylus a escrit que l'erain est le miroër de la forme, & le vin de l'entendement.

Et Platon tesmoigne les mœurs d'vn chacun estre cogneués par le vin. Le Poëte aussi Theognis aduertist, que comme l'or est approuué au feu, aussi l'entendement au vin, par ces vers,

Quale sit admotis explorant ignibus aurum,
Mens hominis vinum sana sit omne probat.

Toutesfois bien souuent quand le cerueau est plein de pituité, l'vsage immoderé de vin, ne rend pas les personnes babillards, mais leur excite vne grande pesanteur de teste, & vn sommeil profond. Les anciens dict Plutarque, consacroyent à Dionysius la maladie que lon appelle lethargus, & l'oubliance, parce que ceux qui se gastent de vin, le plus souuent sont tellement rendus stupides, & accompagnez d'vne telle pesanteur de teste, qu'ils perdent la memoire de leur deuoir, & se laissent cheoir comme morts. Car le vin, comme Aristote a annoté, s'accommodant aux natures des beuueurs, combien que quand par ses vapeurs il enyure, il pousse l'entendement de son estat accoustumé, corrompt la memoire, & trouble tous les sentiments. Toutesfois il ne rend pas tous les yurongnes du tout semblables: mais aucuns stupides & endormis, esquels comme i'ay aduerty, la pituité remplit le cerueau: autres gaillards & ioyeux, esquels le sang: plusieurs contentieux & babillards, esquels la bile flaue: autres querelleux, iniurieux, & hargneux, esquels la bile noire: aucuns taciturnes & songearts, esquels l'humeur melancholique froid domine. D'auantage ceux qui deuiennent fols & insensez pour auoir trop beu de vin, leur cerueau estant remply de grande quantité de sang & d'esprit, sentent vne chaleur par tout le corps, mais principalement en la teste, exceptez ceux qui frissonnent en leur follie, esquels la chaleur naturelle n'est pas enflamblee, mais est esteinte pour la trop grande quantité de vin, non point autrement que le feu est esteint quand lon y met trop de boys, & la flamme de la lampe est esteinte quand il y a trop d'huile en la la lampe. Car comme vn petit feu est suffoqué par vn grand tas de boys, aussi la chaleur naturelle le plus souuent est soudain estranglee par l'immoderé breuuage du vin. Si toutesfois il est beu en quantité immoderee, que ce neantmoins ne puisse pas soudain suffoquer, pour le moins, en reprimant la chaleur naturelle, & offensant ses actions, appetissant aussi le corps d'vn grand fardeau d'excrements, par accident il refroidist tellement qu'il aneantist du tout les stimules & actes veneriens, lesquels de soy & de sa propre vertu il pouuoit merueilleusement prouoquer. A raison dequoy Aristote a dict que la semence des yurongnes estoit infeconde, & leurs enfans lourdaux & hebetez. Donc tout ainsi que le vin quand par ses feruentes vapeurs il tente la teste & remplist le cerueau, excite ebrieté & follie: aussi quand ses vapeurs sont quelquefois condensees en serositez par la froidure de la teste, si elles ne sont discutees par vne force vaillante de nature, l'excrement qui en sera engendré, iaçoit que l'yurongnerie estant assoupie, la personne reuienne à soy, & semble se-

Le vin s'accommode aux mœurs des beuueurs.

Semence des yurongnes sterile.

bien porter, s'il demeure long temps au cerueau, & en iceluy enfermé, s'augmente & en amasse d'autre, à la parfin suscite plusieurs maladies de teste, pesanteur d'oreilles, surdité, bruits, Cecité, Epilepsie, Conuulsion, Paralysie, Apoplexie & plusieurs autres semblables, desquels il est l'autheur, sinon par accident, comme aussi de la soudaine suffocation, laquelle il n'excite que peu souuent. D'autre part, si c'est excrement amassé au cerueau par l'vsage immoderé du vin, vient à cheoir & tomber sur les parties inferieures, il suscitera plusieurs distillations & catarrhes, enrouëures, rheumes, toux, gouttes, difficulté de respirer, & plusieurs autres symptomes froids fort difficiles à guarir. Or par son euaporation, quoy qu'il soit beu sobrement, & en quantité moderee, il est nuisible à ceux qui ont le cerueau debile, les nerfs & articles foibles: car à telles gents, il est tellement ennemy, que si quelque goutteux, lors qu'il est tourmenté de ses gouttes, en laue seulement la bouche, il sentira soudain ses douleurs s'augmenter d'vne grande rage. Qui plus est, l'excrement engendré en la teste par l'vsage du vin, y a acquis ie ne sçay quelle antipathie & inimitié contre les articles, d'autant qu'il rue ses fluxions plustost sur les articles que sur les autres parties, & excite les gouttes & douleurs articulaires. D'auantage, d'autát que c'est excrement est d'vne subtile & acre substance, il chet & penetre facilement dans les poulmons, mesme les corrompt & exulcere. Sont aussi plusieurs autres dommages tresdangereux que le vin de soy & sa propre vertu apporte. Car d'autant qu'il est de son temperamét chaud & sec, s'il n'est beu en *quátité* moderee & bien trempé d'eau, par son long vsage il a accoustumé és chaudes & seiches natures, deschausser & dessecher beaucoup les parties nobles, faire vn amas d'humeur bilieux, lequel croupissant, & n'estant euacué, engendre par necessité plusieurs maladies.

Dont naissent & surcroissent fieures, tant continues qu'intermittentes, inflammations des parties interieures, du foye, de la ratte, des poulmons, la pleuresie, nephritique passion, & autres telles inflammations de plusieurs autres parties qui n'ont encor leur propre nom. Dont naissent aussi toutes gratelles, dartres, feux volants, feux sauuages, chancres & toute sorte d'vlceres. Ceux donc sont faciles de tomber en tels inconuenients de maladies, ou qui y sont ia tombez par mauuais regime de vie, se doiuent du tout retrencher le vin, ou pour le moins, en vser bien peu encor qui soit fort debile & destrempé de grande quantité d'eau. Les anciens, & entre autres Cicero, au troisiesme liure de la nature des Dieux, ont estimé que d'autant que le vin proffite rarement & bien souuent il nuit, pour le mieux seroit ne le permettre aucunement aux malades, plustost que sous l'esperance de quelque santé douteuse, par son vsage les exposer en danger manifeste. Toutesfois nous experimentons iournellement que l'vsage du vin est fort commode & proffitable és naturels froids & humides qui sont affligez de maladies froides & humides. Parquoy le sage & adui-

le medecin, pourra permettre l'vsage du vin, quand il cognoistra estre besoing de cuire les maladies froides, le deniera totalement és chaudes maladies, souuent aussi és froides desquelles il cognoistra la cause continente froide estre nourrie & entretenue par quelque cause antecedente chaude.

Le vin pur incommode aux sains.

Les anciens ont permis de tout temps l'vsage mediocre du vin, trépé aux sains: mais ont du tout repudié le vin pur & la crapule, voire és festins. Car Hesiode commande que lon mesle trois tierces parties d'eau à vne quarte partie de vin, & ce seulement és festins. Atheneus escript que les Grecs auoyent coustume de boire deux verres de vin trépez de cinq verres d'eau: ou vn verre de vin trépé de trois verres d'eau. Et à la verité, les anciens adioustoyent & mesloyent le vin, parmy l'eau, non l'eau au vin: & y mettoyent du vin en fort petite quantité, ainsi que Theophraste recite. Quelle coustume & sobrieté doit estre suyuie & imitee par les ordonnances des medecins. Et quant à la quantité du vin, le Poëte Ebulus introduit Dionysius qui en parle. *Le vin pur incommode aux sains.*

Tres tantum pateras, quibus est mens sana, propino,
Quarum quæ fuerit prima, salubris erit.
Proxima delitias factura est, tertia somnum
Luxus erit positum transiliisse modum.

Cōbien d'eau faut mesler au vin.

Telle ordōnance a esté approuuee, qui ont defendu par les loix, q̃ les Prestres de Rome, ne beussent d'auātage que trois verres à leur repas.

Quant aux âges, le vin est pernicieux aux petits enfans, & à ceux qui sont ia grandets: d'autant que le vin par sa trop grande seicheresse, il destruit & démolist la temperature d'iceux, chaude & humide, laquelle Hippocrates commande estre entretenue par choses humides. Qu'ainsi soit, nous voyōs, que les enfans qui ont vsé de vin quoy qu'il fust trempé. Leur foye estant deseiché & par trop eschauffé, par l'vsage assidu de ce vin, tōbent la plus part en vn long flux de ventre, & en fin en vn marasme q̃ le vulgaire appelle chartre & langueur, dont de cent l'vn ne peut eschapper. Pour ceste cause, Galien ne permet aucunemēt que les enfans goustent du vin, ny ceux aussi qui, comme les enfants, sont d'vn temperament chaud & humide, d'autant que de sa vaporation il remplist la teste, & luy nuist infiniement. Platon en sa Republique, cōmāde l'abstinence de vin aux enfans iusques à l'âge de quinze ans, d'autant qu'il n'est besoing adiouster feu au feu: depuis quinze ans iusques à quarante, il en permet l'vsage mediocre: apres ceste aage il conseille de boire beaucoup & du bon, à fin d'alleger les incommoditez, fascheries, & ennuis de la vie. Laquelle opinion ne doit estre du tout reiettee. Car comme le vin est du tout ennemy des enfans, en recompense il est fort amy aux vieillards. Pline escript, que le vin fait empeschement à ceux qui se preparent à faire ou dire ou entreprendre quelque chose de bon: C'est pourquoy Platon exclust les gents doctes & sages de l'vsage du vin, sinon és festins & sacrifices. *A quelle âge le vin est propre.*

Les Romains pour plusieurs raisons deffendoyent aussi le vin aux femmes & seruiteurs. Nous lisons par les histoires, que les vertus de plusieurs illustres & grands personnages, ont esté obscurcies par l'vsage du vin. Tesmoing en est Lisander Duc des Lacedemoniens, fort prudent, sage & bon mesnager, sinon en l'vsage du vin. Antiochus le grand, Demetrius hostage à Rome. Alexandre Macedon. Dionysius minor le tyran. Le Philosophe Xenocrates. Anacreon & Alcæus. Les Poëtes Lyrique, & Aristophanes le Comique. Ennius. Marc Antoine Triumvir. Cato Vticense, &c. Pour ceste cause, les Locrenses Zephiriens, comme recite Atheneus, estimoyent estre vn crime capital que de boire du vin. De mesme sont pour ce iourdhuy les Sarrazins, tant selon la loix de Mahumet, que suyuant l'ancienne coustume des Gentils & Arabes. Concluons donc que le vin non seulement par sa trop grande quantité ou vaporation, apporte toutes ces incommoditez qu'auons maintenant proposé: mais aussi que par sa chaleur & seicheresse, il est trespernicieux, à toutes natures chaudes & seiches, mesmement aux natures chaudes & humides, s'il n'est bien trempé, principalement si son vsage est continué, quoy qu'il soit pris en quantité mediocre. Toutesfois plus ou moins selon l'aage, coustume, façon de viure, partie de l'an, & constitution de l'air. D'autant que és vieilles gens, & tous autres esquelles vne pituité creuë & vn suc melancholique redonde, sa chaleur & seicheresse est tellement reprimee, que le plus souuent il est vsurpé en toute asseurance, au lieu d'vn bon aliment & medicament, principalement en hyuer & és regions froides. Faut donc en toute sorte de natures, temperer tellement toutes ses qualitez nuysibles par la meslange de l'eau, qu'il puisse estre pris auec la moindre incōmodité que sera possible. Quand donc le vin est meslé parmy l'eau, les parties de l'vn & de l'autre sont disrompues & cōminuees iusques quasi à des particules inuisibles: Dont leur suruient vne mutuelle action & passion, & se faict vne confusion des qualitez contraires par ensemble, d'autant plus prompte & facile, que la diuision est faicte en plus moindres particules. Celuy donc qui meslera de l'eau au vin, ou du vin en l'eau, doit premierement le long temps, agiter, puis auant qu'il le boyue: le laisser quelque peu rasseoir & reposer. Parce qu'il est certain, que les contraires qualitez du vin & de l'eau, de tant plus seront reprimees, refrenees, rabattues & vnies qu'elles seront plus exactement & plus long temps meslees ensemble. Combien que si nous voulons examiner les choses de bien pres, nous trouuerons que le vin trempé, ne delaisse d'estre nuysant, s'il est pris auec excez, ou en temps importun & intempestiue, principallement de ceux, qui sont d'vne habitude chaude & seiche, ainsi que nous declarerons cy apres. Mais c'est assez parler en general du vin, maintenant examinons toutes ses differences particulieres.

Le vin pernicieux aux chauds & secs, bon aux humides.

Les differences du vin.

Au vin,nous confiderons la couleur,fauenr,odeur,faculté,& confiftence: dont les principalles differences du vin font prifes. Quand à la couleur,aucun eft blanc: autre flaue,ou fauue, ou iaunaftre,ou entre blanc & roux,comme couleur de miel,autre rouge,autre vermeil, noir ou couuert. *Les differences du vin.*

Le blanc en general, eft de plus tenue fubftance que le rouge, il fe cuit & digere facilement,il penetre plus foudain par tout le corps, prouoque plus les vrines, mais il nourrift moins. Le blanc qui eft fubtil, chaud & vineux, le plus foudain de tous eft cuict & diftribué, & purge le fang par les vrines: mais fur tous autres il offenfe la tefte, principalement le vin François. L'eau, à raifon de fa frigidité, & le vin noir ou couuert, à raifon de fa craffitie, defcend tardiuement par les vrines. Le contraire fe recognoift au vin blanc, principalement qui eft de tenue fubftance,& qui eft chaud. Celuy qui eft fauue ou iaunaftre a fes vertus prochaines à celles du vin blanc. *Vin blanc.*

Le vin noir a accouftumé le plus tardiuement de tous, d'eftre cuict, & diftribué,& defcendre par les vrines, d'autant qu'il eft fur tout de plus craffe fubftance, mais en recompenfe il nourrift le plus & offenfe moins la tefte. Le rouge tient le milieu entre tous. Le blanc, qui eft de fubftance tenue & aqueux,fans aucune verdeur, quels nous en auons beaucoup en ce pays, facilement auffi il eft cuict, & foudain eft digeré & diftribué, & toutesfois n'offenfe point la tefte, ny n'efchauffe pas beaucoup,tellement que cefte efpece de vin blanc eft plus fain & plus affeuré pour les fains & malades,que le blanc qui eft tenue & vineux, principalemēt aux perfonnes graffes & pleins par trop, d'autant qu'il nourrift le moins de tous. Galien eftime que les vins rouges & de craffe fubftance font conuertis fans grande peine en la nature du fang: apres eux, les vins noirs & craffes qui font accompagnez de quelque douceur: Puis les rouges en couleur, ceux auffi qui font noirs & d'vne confiftence craffe,& pareillement aftringents,non pas qu'ils puiffent eftre cuicts plus facilement, ou plus foudain diftribuees que les blancs ou les fauues, mais parce que eftans vne fois cuicts en l'eftomach,& diftribuez au foye, font facilement changez, & facilement degenerent en fang, de la nature duquel ils femblent n'eftre les moins efloingnez. Car les blancs & les fauues entre tous, ont accouftumé de fe cuire foudainement en l'eftomach,& eftre portez au foye: mais ils engendrent beaucoup moins de fang que ceux qui font craffes & rouges,& engraiffent moins. Donc le vin fauue, ou rouffaftre de tenue fubftance & permeable,comme il approche de bien pres aux facultez du vin blanc tenue, ainfi il engendre vn fang auffi tenue & permeable, à fçauoir chaud, s'il eft vineux: temperé, s'il eft aqueux & foible, que les Grecs appellent *Oligophorum*, c'eft à dire portant fort peu d'eau: quelque peu froid, s'il eft verdelet. Mais le vin noir rudaftre & auftere, d'autant qu'il eft craf- *Le vin noir couuert.*

se,comme il est commode pour conforter vn estomach lasche, & ne nourrist pas beaucoup : aussi il augmente & redouble les obstructiõs du foye,ratte & des reins: mesme il engendre vn sang espois, melancholique & feculent, & s'il cause beaucoup de maladies melancholiques. Le vin rouge, clairet & tenue est mestif, & tient le milieu entre les deux. Parquoy à bon droict, Dioscoride qui suit la sentence d'Hippocrates, a dict que le vin noir estoit crasse & de difficile concoction & digestion. Car tous les vins crasses soyent rouges ou noirs, nourrissent au vray dire abondamment & engraissent le corps, mais ils dõnent plus de peine à l'estomach que ceux qui sont clairets & de tenue substance: qui plus est, d'autant qu'ils sont de difficile digestion & distribution, & ne s'euacuent pas facilement par les vrines, par leur long & continuel vsage, ils excitent des inflations & flatuositez au ventre & boyaux. Parquoy les vins blancs & fauues qui sont de tenue substance bien meurs, doiuent estre estimez les meilleurs, & salubres à tous ceux qui ont besoing, ou desirent d'estre eschauffez, aux vieillards, pituireux, & melancholiques de froide nature, & à ceux qui ayãs vescu en oysiueté, en lieu froid, en hyuer & temps froid, ont amassé quantité d'humeurs cruës és venes. Car ils proffitent d'auantage à la concoction qui se faict aux ventricule, foye & venes, que ceux qui sont aqueux ou doux : mais bien souuent ils tentent & offensent la teste & les nerfs, & remplissent le cerueau. Pour ceste cause, ils sont contraires & ennemys aux chaudes natures, & autres qui ont le cerueau humide, les nerfs & ioinctures debiles & subiets aux defluxions: car à tels corps, les vins quelque peu rouges & aucunement astringents, sont beaucoup plus commodes, d'autant qu'ils ne sont pas tant vaporeux, & n'appesantissent pas tant la teste. Mais tous les vins noirs sont conuenables seulement aux fossoyeurs, laboureurs, vignerons & autres qui meinent vne vie de trauail & de peine. Donc les seuls blãcs ou fauues, ou rouges, clairets qui sont de tenue substance, delicats & aqueux appellez des Grecs ὀλιγόφορα, c'est à dire portans peu d'eau, sont sans aucune nuisance à tous, & en peut on vser en toute seureté.

Le vin rouge clairet.

Le blanc & fauue ou rougelet de tenue substance, clairet, foible, aqueux, crud & verdelet de froid & humide temperamẽt, qui est assez frequent en ce terroir Parisien, dõne fort peu de nourriture au corps, & se digere auec plus grãde peine que celuy qui porte fort peu d'eau, il rafraichit & humecte dauantage que les autres, & parce qu'il nourrist peu, il est dit qu'aussi qu'il extenue le corps. Il n'apporte aucun detriment à la teste, ny au foye, ny aux reins, ny à la vessie. Mais au long vsage il offense fort le ventricule, les boyaux, la matrice, la ratte : qui plus est, est du tout ennemy de toutes les froides & humides natures, & principalement des vieillards. Proffitable aucunesfois aux chaudes & seiches natures, si la chaleur naturelle est vallable, il passe & est euacué facilement par les vrines, ce qui est commun à tous les vins verds

qui sont de tenue substance. Faut faire mesme iugement des maladies, car comme il est permis en toute seurté aux chaudes natures, aussi il augmente & allongist les froides maladies. Voila suffisammēt ce qu'il me semble de la nature, qualité & vsage du vin selon sa couleur.

Quant à la saueur. Les vins aucuns sont doux : autres acres, autres amers, autres aspres & rudes : autres acerbes & surs, & tous les deux astringents: autres messifs entre doux & aspres: autres, verds ou verdelets, quels sont frequents en ce terroir Parisien. *Saueur.*

En general, tous vins doux soyent blancs, ou rouges nourrissent plus que les autres, eschauffent mediocrement, excitent la soif, enflent & oppilent au long & assidu vsage les parties nobles, sur tous le foye & la ratte, principalement s'ils sont crasses & espois: lesquels d'autant qu'ils sont espois, d'autant plus sont mal sains. Le vin doux, dict Hippocrates, appesantit moins la teste que celuy qui est fort & vineux, & offense moins l'entendement, & lasche le ventre : mais il n'est pas commode à ceux qui sont abondants en humeur bilieux, parce qu'il excite la soif, & faict des flatuositez : vray est qu'il proffite à ceux qui toussent beaucoup, parce qu'il les faict cracher plus à l'ayse, excepté ceux qui sont pressez de soif. *Vins doux.*

Le vin blanc doux est de plus tenue substance que le rouge doux. Sur tous vins il fait cracher abondamment, moyennant qu'il ne soit par trop crasse & espois: car il cuit les phlegmes cruds en la poittrine, il lenit & adoucit les asperitez des parties, & pour ceste cause il est vtile aux poulmons, vessies & reins exasperez : mais ce pendant il est dommageable au foye, parce que comme nous auons tantost dict, il enfle & oppile. Il excite aussi la soif és chaudes & seiches natures, parce qu'il oppile & est conuerty facilement en humeur bilieux, comme toutes choses qui sont douces: Il enyure toutesfois le moins de tous, parce qu'il n'offense pas beaucoup le cerueau. Dioscoride a fort bien dit, que tel vin doux est de crasse substance, qu'il expire plus difficilement du corps, & pour ceste cause qu'il nourrit d'auantage que celuy qui est de tēue substance: Il adiouste qu'il enfle l'estomach, & qu'ainsi que le moust il lasche & trouble le ventre & les parties interieures. Ce que nous deuons entendre du vin doux qui n'est encor assez meur, non pas de celuy qui est tēue, clair, bien meur & desia bien cuit. Quels vins blancs doux nous sont icy enuoyez en grande quantité du pays d'Anjou, lesquels ne perdent point leur douceur auant deux ou trois ans. *Vin blanc doux.*

Tels vins blancs doux ne sont pas ainsi dommageables, que ceux qui ne sont meurs, ou qui sont espois, ils font suffisamment vriner, laschent le ventre & l'humectent. Parquoy faut diligemment & sagement discerner & distinguer la douceur crue & non encor cuitte, auec celle qui est meure & ia commode à l'vsage.

Tous vins blancs doux nourrissent abondammēt, plus toutesfois ou moins à proportion de leur espoisseur & crassitie: & pour ceste cause ceuxqui ont besoin d'estre restaurez, doiuēt vser devin doux, principalement si leurs reins, foye & ratte ne sont empeschez d'aucun vice: Car quād les parties nobles sont oppilees, & que les veines sont pleines d'vn sang crasse, le vin de tenue substance est beaucoup plus commode: quand les veines sont pleines d'vn sang froid & crasse: le vin acre fort & genereux est plus conuenable: si les veines sont pleines d'vn sang chaud & crasse, le vin acre & vieil n'est commode, plustost vn vin clairet ou blanc fort aqueux, voire qui soit verdelet, si l'estomach le peut porter, & que le terroir du pays le permette.

Opinion de Galien sur le vin blanc. Galien a prononcé que nul vin blanc eschauffe grandement, & que celuy qui eschauffe grandement ne pourroit estre doux. Toutesfois plusieurs vins blancs treschauds nous sont apportez en ce pays des contrees chaudes: Et nous auons encor d'auantage des vins doux en partie qui sont creuz en nostre terroir de France comme à Longiumeau, & au Tonnerrois, appellez vins blancs bourruz en partie, qui nous sont amenez du pays d'Anjou, fort excellents & treschauds, lesquels au goust representent l'odeur d'vn hippocras faict de vin blanc, qui se peuuent garder sains & entiers iusques à la troisiesme, quatriesme, voire sixiesme annee. En Grece il ne se trouuoit point de vin blanc fort doux: comme en ce pays il ne se trouue point de vin rouge fort doux, hors le moust. Toutesfois le terroir *Bordelois* nous enuoye suffisante quantité de vins rouges & vermeils fort doux, tous lesquels sont de crasse substance, & ont vn suc qui oppile beaucoup.

Le vin aspre & rude pousse d'auantage l'vrine que le doux: moins toutesfois que celuy qui est mestif, & encor moins celuy qui est acerbe & seur prouoque l'vrine, que celuy qui est mestif. *Vin rude & aspre.* Le vin rude & aspre fortifie l'estomach & les boyaux par son astriction, moyennant que l'estomach soit garny d'vne chaleur assez robuste & valide: autrement en vn estomach froid & debile le plus souuent il se cuit & digere auec peine: Entre tous il offense le moins la teste, mais aussi il est le plus tardif de tous à estre distribué és veines & en l'habitude du corps: à raison dequoy on ne s'en doit aucunement seruir és syncopes, és soudaines defaillāces, & toute foiblesse, lascheté & langueur des forces: mesme és insignes obstructions des parties nobles. Qui plus est, il constippe le ventre, ou bien il ne le lasche suffisamment.

Nous auons parlé du vin blanc verdelet: auquel le vin rougelet *Vin verd.* verdelet a les semblables qualitez, principallement s'il est de tenue substance & aqueux, & encor plus s'il est tenue, aqueux & palle.

En general, le vin verdelet, d'autant qu'il contient plus d'eau que de vin, il donne fort peū de nourriture au corps, il est de difficile concoction, & s'il excite des vents & des tranchees au ventre, d'autant qu'il est de froid temperament. Parce est dommageable aux vieil-

lards

lards, aux froides & humides natures, à ceux qui ont l'estomach debile: Puis aux femmes qui sont fort mal purgees, qui sont trauaillees des palles couleurs, principalemét en temps d'Hyuer. Toutesfois il est euacué soudain par les vrines, parce qu'il est tenue, & n'offense point la teste: à raison dequoy est fort commode à toutes natures chaudes & humides, & aux ieunes qui ont vn sang bouillant & bruslant, si l'estomach se porte bien, principallement en temps d'Esté: pour ceste consideration, estant trempé de suffisante quantité d'eau il seroit fort propre: tout ainsi que le vin appellé des Grecs *Oligophorum*, és fieures ausquelles lon peut permettre le vin, si ce n'estoit qu'il est de difficile cócoction, & excite plusieurs oppilations. Le vin verd, qui auec ceste verdeur est astringét ou acerbe, est sans comparaison plus incómode que pas vn autre, en tout & par tout: d'autant qu'il est de difficile maturité & cócoctió, engédre des oppilatiós, & ne s'euacue libremét par les vrines, ny par les selles: Toutesfois il se meurist auec le temps, si on le laisse dans la caue iusques à tant que toute sa crudité soit surmontee par sa propre & naturelle chaleur. Mais ne sera hors de raison, si nous discourons plus librement de la verdeur de nos vins, à fin que nous puissions discerner celle qui est acquise au vin d'auec celle que luy est naturelle. Galien escript qu'és vins, la qualité astringéte est separee de la verdeur, ainsi que la bonté d'auec le vice: outre ce, il est vray semblable qu'és chaudes & seiches regiós, nul vin verd croist naturellemét. Mais en ce terroit Frāçois, plusieurs vins verdelets sont exprimez des raisins nó encor meurs, principallemét és annees froides & humides, aucuns fort tenues & aqueux, autres plus espois & crasses, & par mesme moyen, qui sont ou astringents, ou rudastres. Aux vins forts & genereux, si quelque verdeur, tát petite soit elle suruiét, soudain ils deuiennét aigres, & sont rendus du tout ineptes à boire. Mais ceux qui estans exprimez de raisins, à gráde peine à demy meurs, ne sont gueres esloignez de la verdeur du verjus vulgaire, s'ils ne sont cuits de peu à peu, par vne chaleur assez valide & puissante, cachee en leur matiere cruë, & en fin se meurissent, leur verdeur se diminuant petit à petit: tels se garder vn an, & seruent de boisson au peuple, nó à gés delicats. A la verité, toute verdeur au vin est vicieuse: mais celle la est tresmauuaise qui suruiét aux vins louables, ou pour estre trop surannees, ou pour les auoir mal gardez, ou pour autre occasió: moins mauuaise sans cóparaison est celle qui est en noz vins François, lesquels pour l'imbecillité de la chaleur du Soleil, n'estant assez cuits, sont verds de leur premiere source, naissance, ou sont rendus verds, à raison de la verdeur du raisin verd & non encore meur, dót ils sont exprimez. Car la verdeur qui suruiét aux vins louables, est dómageable à tous, & ne se peut aucunemét corriger, ny employer à autre vsage qu'aux medicaments ou saulses: mais celle qui est nee auec les vins verds, si elle n'est surmótee & digeree par la chaleur naturelle, est seulemét nuisible aux froides & humides tépératures, & aux vieillards: nó aux natures fortes, robu-

stes, & chaudes, & à ceux qui ont accoustumé de trauailler, & n'estre oysifs. Vous trouuerez beaucoup de vins aspres, rudes, & acerbes qui sont aussi verds: vous en trouuerez pareillemét quelques vns qui sont verds, sans estre rudes. Ceux qui sont rudes & verds par vne vehemēte astriction condensent, serrét, deseichét, & agassent le gosier, la langue, & les autres parties de la bouche. Mais ceux qui sont simplemét verds ne font pas cela, seulemét ils rafraichissent. Les rudes & aspres d'autát que sont cruds, cóbien qu'ils ne peuuent sans grande peine estre cuits & digerez d'vne chaleur naturelle debile, si est ce qu'ils condensent & astreindent l'estomach, & pour ceste occasion ils arrestent le flux de ventre. Les vins simplement verds ne font le semblable, s'ils ne sont tout ensemble aspres, rudes, & astringés: plustost nuisent à l'estomach, & à toutes les parties membraneuses & nerueuses, à raison de la vertu & qualité qu'ils ont de rafraichir, laquelle estant situee en vne tenue matiere, & parce penetrante profondement dans la substáce des parties, & par ses qualitez irritant ladite substáce, corrompt & dissoult la temperature, force & constitutió louable d'iceluy estomach, & desdites parties membraneuses & nerueuses: D'où viét que tels vins verds, excitent le plus souuent des cruditez, dés tranchees, des flux de ventre cruds, plusieurs obstructions de foye & de ratte, & des melancholies hypochódriaques. Galié, nie que les vins acerbes & verds, n'eschauffent point, & que la saueur austere, rude & aspre, actuellement & de faict, consiste en vne matiere moyenne, laquelle participe de l'aquee & terrestre matiere: mais que la saueur acerbe, verde, & sure, consiste en vne matiere terrestre & seiche, qui ne participe manifestement, ny de l'eau, ny d'aucune humidité: Pour ceste cause, en l'vne & l'autre saueur ne domine pas chaleur, mais froideur: assauoir en la saueur austere, aspre & rude auec humeur, en l'acerbe, auec secheresse. Mais d'autát que fort peu souuent vne seule, & pure saueur se rencontre és vins, & & que tous vins de quelque saueur qu'ils soyent, sont de temperamét chauds & secs, faut entendre que les vins austeres & rudes sont reputez rafraichir, ou ne point eschauffer non simplement, mais par comparaison, parce qu'ils eschauffent moins que les autres vins, & nó soudain & de premiere arriuee, mais en fin: autrement l'opinion de Galien, ne sera receuable, veu que nous obseruons iournellement toutes sortes de vins de quelque saueur qu'ils soyent, fussent ils acerbes & rudes, eschauffent manifestement & enyurent tost ou tard s'ils sont recens en vn estomach chaud, fort & robuste. Leur chaleur comme ensevelie dans vne matiere cruë, encor, qu'auec lógueur de téps & gráde difficulté elle sorte hors. Toutesfois en fin elle se manifeste, & produit ses effets de maturité, ainsi que nous pouuons recognoistre en nos vinsverds François, lesquels nourrissent, entretiennent, recréent, voire enyurét les laboureurs, vignerós, & autres géts de mestier penible qui en vsent. Mais c'est assez parlé de la verdeur naturelle des vins. Maintenant recherchós les causes de l'aigreur qui suruiét aux vins louables. Aucuns pensent que l'aigreur suruient aux vins par chaleur, d'autant

que les vins delicats, debiles, & impuissans, se tournēt & s'aigrissent au printemps & Esté, & en Hyuer retienēt leurs entieres qualitez. Ceste opiniō est confirmee de ce que les vins debiles, remuez ou agitez auec vehemēces, ou portez loing, ou mis en caues ou celliers qui sont descouuerts à des lieux exposez au midy ou à soleil leuāt, soudain deuiennent aigres. Et ceux qui ne sont point agitez ny remuez, & qui sont gardez en caues ou celliers exposez à l'Aquilon ou Septētrion, ne s'aigrissent aucunement: cōme si le froid cōtregardoit la vertu & qualité d'iceux, & la chaleur la changeast & corrōpist. Tellemēt que chose du tout semblable aduiēt aux vins qui sont imbecilles & aqueux, que à la lumiere ardente, & aux petites & debiles estincelles de feu: lesquelles si vous exposez à vn Soleil ardent, ou à quelque flambe grāde & vehemente, vous les voirrez languir, obscurcir, voire du tout deperir & s'esteindre. Donc tous vins s'aigrissent par chaleur, seulement qui sont des plus debiles, desquels la chaleur debile, dissipee par la chaleur exterieure plus forte, de la plus grand part s'euanouist. Car la nature debile ne peut soustenir ny vne chaleur, ny vn mouuement valide & vehement, mais elle succumbe à iceux, & en fin dissipee elle perit. Au cōtraire, les vins qui ont vne forte chaleur, & qui ont vne matiere non facile ny prompte à estre dissipee, remuez & transportez, ou bien exposez au Soleil de midy, ou gardez en quelque lieu chaud, non seulement n'aigrissent pas soudainement, mais aussi beaucoup plustost se meurissent, & sont rendus plus prompts & meilleurs à boire. Car, ce qui aduiēt par long espace de temps aux vins forts, genereux, & puissants qui sont enfermez & soubterrez en caues froides, par le moyen, puissance, vertu & efficace de la chaleur naturelle d'iceux, qui cuist, digere & mature de peu à peu leur matiere cruë: le mesme se faict & aduient en bref temps aux vins qui sont eschauffez par art, à sçauoir par mouuemēt & voiture: esquels la chaleur du soleil ou du feu tēue cuit, & digere la matiere plus cruë d'iceux. Car, cōme l'ardeur du Soleil enduree, & les exercices valides supportez, rēdēt plus forts & valides les corps chauds & robustes des hōmes: prosternēt, au contraire debilitēt dissouldēt, & rafraichissent les corps debiles: aussi les vins chauds sont plustost meuris, cuits & digerez, par la chaleur ou du mouuemēt, ou du soleil, ou de la flāme ardēte: approchee d'iceux, mais ceux qui sont des plus debiles & plus aqueux, si vous les eschauffez par trop, reçoiuent grād dōmage, & sont debilitez d'auātage par l'actiō de la chaleur vehemēte, soit du Soleil, mouuemēt, ou du feu, qui corrōpt, dissoult tout à coup & en vn momēt, vne portiō de leur chaleur debile: laquelle chaleur debile pourroit ce neātmoins par apres estre de peu à peu resoluë & dissipee, & parce tels vins estre rendus en fin debiles & vapides. La chaleur donc qui est mediocre, est vtile & profitable à toutes choses: celle qui est immoderee, & non moins nuisible & dommageable que la froideur. Parquoy apres que la chaleur debile du vin aura esté dissipee de la plus grand part, par la chaleur externe de l'ambient, l'aigreur suruient: laquelle mesme aussi a coustume de suruenir,

La cause de la verdeur.

quãd la froidure penetrable rompt & quasi amoytit la chaleur debile du vin: Car, quãd icelle chaleur est du tout euaporee & esteinte, cõme le vin perd l'odeur & vapeur du vin, aussi il n'est pas dit aigrir, ny appellé vinaigre, mais il prẽd le nõ, nõ du vin quel qu'il soit, mais de vin poussé que les Latins appellẽt *Vappa*. Outtre plus, d'autãt que entre les vins aqueux debiles & foiblets, aucũs sont cruds & verdelets, lesquels auõs dit cydessus estre ennemis des natures froides & humides: autres, qui ne sont ny cruds, ny verdelets, mais delicats & exactemẽt meurs, ce neãtmoins de tenue substãce, & qui pour la facilité de leur cõcoctiõ & celerité de leur digestiõ & distributiõ, sont fort cõmodes, tant aux sains qu'aux malades, appellez des Grecs *Oligophora*, c'est à dire portãs peu d'eau: Les premiers peuuẽt sans aucun dõmage de leur puissance, endurer le mouuemẽt & la voiture, principalement si à ceste verdeur naturelle quelque austerité ou aspreté est cõpaigne. Les secõds, ne peuuẽt pas estre portez ny remuez: d'autãt que la chaleur des premiers est cachee en vne matiere cruë, de laquelle tãt s'en faut qu'elle puisse estre dissipee facilemẽt par aucun mouuemẽt ou agitatiõ, que plustost elle fait sortir, & produit ses forces beaucoup pl' valides & alaigres qu'auparauant, à raison que la matiere cruë en laquelle elle estoit cachee, a esté attenuee & cuitte à la longue. Au contraire, la chaleur debile des secõds qui cõsiste en vne matiere tenue & ia cuitte, pour le moindre mouuemẽt ou chaleur est dissipee, & purce facilemẽt s'euapore & perd du tout sa force. Sẽble que l'opiniõ de Galiẽ, & des autres anciens qui ont dit q̃ nuls vins verds eschauffent, se doit entendre seulemẽt de ces seconds vins que les Grecs appellent *Oligophora*: parce que possible les anciens n'ont point cogneu, ny ouy dire, qu'aucuns vins verdelets, de leur premiere source soyẽt nez & parcreus és lieux & pays chauds & bruslans. Certainemẽt il y a ample differẽce, entre aigreur, qui est vn vice accidental aux vins, & verdeur qui est vn goust & saueur naturelle au vin, exprimé ou de raisins qui sont naturellemẽt verds, ou de raisins qui n'ont point encor acquis leur entiere & pleine maturité. Car, l'aigreur, outre la vehemẽte & manifeste acrimonie dõt est accõpagnee telle que nous voyons au vinaigre, par laquelle elle irrite & offense le vẽtricule, les membranes & tous les nerfs, elle ne peut aussi par aucun artifice tellement estre dõtee & corrigee, que le vin estant deuenu aigre, puisse quelquesfois retourner à sa pristine bõté, & estre beu auec asseurance de santé. Au cõtraire, la verdeur qui accõpaigne le vin dés sa naissance, outre qu'elle est tousiours sans aucune acrimonie, encores elle ne perseuere pas long tẽps, d'autãt que la matiere cruë & froide, en laquelle la chaleur du vin verd consiste, se cuit de peu à peu, & ceste chaleur cõme enseuelie en ceste matiere, cruë aussi de peu à peu se fortifie, ains rend ses effets plus vertueux: dõt vient que ceste verdeur de peu à peu se diminue & s'efface, de sorte que le vin deuient, & est faict breuuage commode à l'vsage des hommes. Voire encor que ceste verdeur, pour l'imbecillité de la chaleur, ne peut estre aucunement effacee ny ostee, ainsi que nous voyõs en l'vsage commun des vins verds.

Grande difference entre aigreur & verdeur au vin.

Dioſcoride a eſtimé que le vin auſtere & rude faict des douleurs de teſte, & enyure: Toutesfois nos vins rudes & aſpres, d'autāt plus que ſont rudes, d'autant moins offenſent le cerueau. Et certainement tout breuuage tant plus eſt odorant & de tenue & ſubtile ſubſtance, tant plus il irrite & agace le cerueau des vapeurs, & ſuppedite d'aliment plus copieux aux diſtillations. Toutesfois, ſi vne fois les breuuages rudes & auſteres enyurent, ceſte yurongnerie a couſtume d'eſtre la plus mauuaiſe & cōtumace. Dōc tous nos vins auſteres, aſpres & rudaſtres quels ſont les vins de Bourgoingne, comme ils ſont moins odorants ſont moins d'exhalations & de vapeurs auſſi les moins de tous, ont accouſtumé d'offenſer la teſte & enyurer, ainſi que Galien a auſſi prononcé de ces vins auſteres: & pour ceſte cauſe, doiuent eſtre eſtimez commodes, & fort propres pour l'vſage des goutteux, & tous autres qui ſont ſubiects aux defluxions du cerueau.

Ceux la ſont dits meſtifs, entre les doux & aſtringents, qui n'ont vne douceur, n'y vne aſtriction manifeſte, & leſquels ont en ſoy toutes les deux. *Vins appellés meſtifs.*

La conſiſtance du vin.

Quāt à la cōſiſtāce du vin: l'vn eſt de tēue ſubſtāce & clairet: l'autre craſſe & eſpois: l'autre meſtif & entre ces deux. Entre ceux qui ſont de tēue ſubſtāce, aucūs sōt debiles & aqueux, q̄ les Grecs appellēt ὀλιγόφοροι, c'eſt à dire ne portās point d'eau, deſquels nous parlerons biē amplemēt cy apres, quaſi ſemblables à l'eau, en tenuité, couleur, peu ou point d'odeur, chaleur non manifeſte. Ils ſont de fort peu de nourriture, & fort peu de leur ſubſtance eſt tournee en ſang: Ils prouoquent toutesfois les vrines, & ſont conuenables ſur tous autres vins à toutes ſortes de natures, ſi nous croyons à Galien. Autres ſont debiles, aqueux & verdelets, frequents en ce pays, nuyſibles aux vieillards, & toutes autres natures froides ou qui ont fort peu de chaleur: quelquefois proffitables aux chaudes natures, principallement en eſté ainſi qu'auons aduerty cy deſſus. Autres ſont fort bons, mais chauds & vineux, de facile concoction, & de ſoudaine digeſtion, mais non moins vaporeux, que les vins blancs, dont ils agacent le cerueau, & excitent l'yurongnerie: pour ceſte cauſe dommageables à ceux qui ſont catarrheux & ſubiects à defluxions: Tels vins nous ſont amenez de Gaſcongne, fort agreables aux Princes & grands Seigneurs, tous de couleur tirant ſur le iaune ou fauue. Les vins d'Ay comme ſont moins vineux que ceux cy, auſſi ſont plus ſalubres ſans comparaiſon. *La conſiſtāce du vin.*

Les vins gros ou eſpez, aucuns ſont ſimplemēt & mediocremēt tels, autres ſont fort gros & eſpez. Nous auons dit cy deuāt, q̄ les vins gros ſont plus de difficile concoction, & de tardiue digeſtiō que les autres vins: mais, qu'vne fois cuits & digerez, ils donnent plus ferme & ſolide nourriture au corps: Et par deſſus to⁹ autres ceux qui ſont fort gros & eſpais, leſquels il eſt certain le plus difficilement de tous, eſtre cuits & digerez. Tels vins, parce qu'ils engendrēt pluſieurs obſtructiōs re-

belles& contumaces,ne sont propres que pour les vignerons & autres qui meinēt vne vie de trauail,ainsi qu'auons tesmoigné cy deuāt. Celuy qui est mestif & tenue,& gros & commode à plusieurs effets: parce qu'il n'appesātit point la teste,ainsi que fait celuy qui est vineux & de tēue substāce: ny cōme le gros faict des obstructiōs. Le plus sain de toꝰ est le vin oligophore,c'estàdire le vin qui porte fort peu d'eau.

L'odeur du vin. Le vin est de bonne odeur,ou de nul odeur: Le vin odorant est fort apte & commode pour les bōnes humeurs, & pour recréer les forces du corps,mais il tente & appesantit la teste, principalement s'il est de tenue substāce,& de couleur roussastre,ou iaunastre, ou fauue & plus chaud que les autres.Car celuy qui est tel,proffite beaucoup à faciliter la concoctiō,& attenuer le sang:mais il remplit de vapeurs & de chaleur la teste,offense aussi grandement les nerfs & l'entendemēt. Dont le plus souuent il excite des douleurs de teste, & vne infinité de rheumes & catarrhes. *Vin sans odeur,* Celuy qui a peu ou point d'odeur,& qui ne sent non plus que l'eau,est appellé aqueux. Telle vacuité & priuation d'odeur au vin,est vne marque &tesmoignage certain,& fort grād au vin d'vne imbecillité & froidure. L'odeur forte & puissante est vn signe tresgrand de force. Celuy qui n'est ny de mauuaise odeur, ny toutesfois sans odeur, mais qui a vne qualité piquante & fort mal aggreable, laquelle il a acquise ou du terroir,ou du tonneau,ou d'autre occasion,il n'est commode à personnes quelconques. Car comme nulle chose, ainsi que tesmoigne Columelle, attire à soy plus soudain les odeurs estrāgeres,que le vin: aussi nulle chose communique plustost ses qualitez dommageables au cœur,& parties nobles,que le vin beu.

Les vertus du vin. Entre les vins,aucuns sont forts,puissants,& genereux, appellez vineux,contraires aux aqueux,endurans beaucoup d'eaux: qui eschauffent beaucoup,offensent les nerfs,remplissent le cerueau, excitent des phrenesies,augmentent merueilleusemēt la chaleur des fiebures, briefuement s'ils ne sont destrempez de grande quantité d'eau, ne proffitent qu'à peu de personnes. *Vins imbecilles.* Autres sont imbecilles,& pour ceste cause appellez oligophores & aqueux. Tels sont de deux sortes: aucuns verdelets,qui ont vne vertu sensible de rafraischir,propres pour les natures,bilieuses & chaudes regiōs,si l'estomach fort,les peut porter, desquels nous auons cy deuant parlé:autres,aqueux,& de substāce tenue qui n'ont aucune verdeur,conuenables à toutes natures,quoy que l'estomach soit debile,& sur tout, à ceux qui sont souuent tourmentez d'vne migraine,ou de douleur de teste inueteree:ils aydēt la cōcoctiō, prouoquent les vrines & sueurs,& n'offensent aucunemēt la teste: plus innocents que pas vne autre sorte de vin, peuuent estre permis aux febricitants,d'autant qu'ils n'ont aucune qualité manifeste qu'ont les autres vins: Car ils ne sont ny austeres, ny astringents, ny doux, ny acres, ny representent aucune odeur. Tels vins naissent aucuns, comme dit Galien, en chacune region & contree: mais beaucoup sur tous autres pays, en ce terroir François, la plus part desquels

participe de quelque verdeur, principallemẽt és annees froides & humides. Tels vins font dits des Grecs ὀλιγόφορα, parce que pour leur imbecillité, ils portent fort peu d'eau. Ils ne font seulement aucunement nuisibles à la teste, mais beaucoup proffitables: d'autant, que cõme dit Galiẽ, ils appaisẽt & ostẽt les douleurs de teste, qui font excitez par les cruditez de l'estomach: à sçauoir quand l'estomach debilité & quasi resolu par la mangeaille de quelque mauuaise viande, ou par le breuuage de quelque eau vicieuse, reçoit quelque sanie vicieuse qui y deflue de tout le corps: laquelle sanie vicieuse contenue en l'estomach, se corrompt, & de sa corruptiõ enuoye des fumees nidereuses au cerueau, lesquelles excitẽt vne semblable douleur en la teste, que le ieusne a coustume luy exciter: desquelles offenses la teste est deliuree par l'vsage de ce vin, qui soudain contempere ceste fumee pourrie, principalement si ce vin est accompaigné de quelque petite astriction, par laquelle l'estomach puisse estre fortifié. Car tel vin, soudain pousse par bas ce que nuist à l'estomach, le porte auec soy & purge: fort commode pour ceste occasion à ceux qui meinent vne vie oysiue & sedentaire, & qui s'addonnent du tout à l'estude des bonnes lettres.

Les differences des vins selon la proprieté des pays.

Reste maintenant que nous discourions succinctemẽt des vins desquels nous vsons à Paris, naiz au terroir de Paris, ou y apportez des autres pays & regions. Les vins François se presentent les premiers, lesquels parcreus aux confins de Paris, & de toute l'Isle de Frãce, & autres lieux voisins, font entre tous & sur tous conuenenables aux gents studieux, citoyẽs des villes, bref à tous ceux qui meinent vne vie tranquille, oysiue & sedentaire, principalement ceux qui font parcreus és annees bien constituees, & qui gardent leur propre temperature. Car tels vins n'eschauffent, bruslent, & seichent les parties interieures du corps, comme font les vins qui nous font amenez de Gascongne, d'Espaigne, & autres regions plus chaudes, lesquels par vne chaleur excessiue, & trop grande seicheresse, bruslẽt le foye & ratte de ceux qui en boyuent. Tels vins ne remplissent, appesantissent & offensent la teste de plusieurs vapeurs acres, comme font les vins d'Orleans. Tels vins semblablement ne chargent le corps de plusieurs excremens sereux, cõme font les vins cruds & verdelets, qui croissent en ce terroir és annees froides & humidesou qui nous font icy apportez des autres regions & pays froids. Tels vins aussi n'engendrent des obstructions, & n'amassent quantité d'humeur melancholique, comme font les vins crasses, noirs, & vermeils qui nous font enuoyez de Bordeaux par nauigations maritimes. Quãd tels vins font du tout meurs, font d'vn goust fort plaisant, principallement ceux qui font de couleur fauue, clairets, & blancs, lesquels font de leur temperament, chauds & secs, comme les autres vins, mais non pas outre la fin du premier degré ou commencement du second: au contraire des

vins d'Espaigne, de Gascógne,& autres séblables,lesquels sõt chauds & secs,iusques à la fin du troisiesme degré.Donc ces vins Frãçois doiuent estre preferez aux vins estrangers qui bruslent & eschauffent par trop les entrailles,tant pour les sains que pour les malades, ausquels le vin est permis. Entre tels vins François, aucuns sont blancs,autres sont fauues,appellez vulgairement clairets ou rougelets, qui sont les plus sains de tous, moyennant qu'ils ne soyẽt accompagnez de quelque austerité & aspreté: car les vins rudes & aspres,& autres qui sont verds,s'ils ne deuiennẽt meurs auec le temps par la concoctiõ de leur crudelité & verdeur,sont conuenables seulemẽt pour les rustiques & personnes qui gaignent leur vie au trauail de leur corps. Autres, sont rouges plus ou moins:Il y a fort peu de vins François qui soyẽt noirs & vermeils.

Les blancs & clairets,luisants & clairs,bien meurs, d'autãt que sont d'vne substãce tenue,sont facilemẽt cuits,digerez & distribuez promptement,ils sont vriner,nourrissent bien peu le corps, & resiouyssent l'esprit pour ceste cause prisez, souhaitez & desirez de tous. Aucuns d'iceux sont prompts à boire dés le second ou troisiesme moys:les autres non point auant le sept ou huitiesme moys,sont en boiste: Tous commencent à se passer & perdre leur bonté au commencement de la seconde annee.. Les rouges, encores qu'ils sont fort clairs & luysants, ne sont pas de si tenue substance que les premiers, & pour ceste cause ils nourrissent d'auantage, & pour ceste cause sont plus conuenables pour ceux qui viuent durement, que pour ceux qui viuent delicatement & mignardement:quoy qu'ils ne puissent estre si facilement cuits & digerez,ny si promptement distribuez, ny mouuoir les vrines,que ceux qui sont fauues & clairets,ou blancs. L'exercice & trauail frequent, domtent toutes ces incommoditez,voire encor d'autres plus grands que tels vins rouges peuuent apporter.Entre iceux, ceux qui sont accompagnez de quelque austerité & astriction ne deuiennent meurs auant les chaleurs d'esté,dont aduient que la seconde annee,leur matiere plus creuë estant cuite & digeree,sont rendus fort excellents.

Les noirs & vermeils,de la plus grand part sont aspres & rudes,ains les plus mal agreables & mal sains de tous: parce qu'ils ont accoustumé d'estre mal cuits,mal digerez,& tardiuement distribuez,mesme exciter plusieurs obstructions, & engendrer vn gros sang & melancholique.Parquoy ils ne sont conuenables que pour ceux qui trauaillent & meinent vne vie fort laborieuse,esquels estans cuits & digerez, ils donnent grande nourriture, & les rendent plus forts & robustes aux labeurs,& s'ils leur fortifient l'estomach.

Les vins blancs François sont estimez les plus excellẽts ceux qui sont clairs & limpides comme eau de roche,d'vne substãce tenue,ny doux ny verdelets:Tels dõnẽt beaucoup moins de nourriture au corps,que les fauues & clairets,mais en recõpẽse ils peuuẽt estre plus facilement

cuits & digerez, & estre plus soudainement & promptement distribuez & portez par les vrines. Vray est qu'ils apportent ceste incommodité, qu'ils donnent plus en teste à raison dequoy ils doiuent estre estimez plus ennemis aux goutteux & à tous ceux qui ont la teste debile, qui sont subiects aux defluxions & maladies des ioinctures, qui ont aussi les articles debiles, que les rouges non couuerts, lesquels con firment & roborent l'orifice de l'estomach d'vne legere astriction. Ceux qui és premiers mois participent de quelque douceur, s'ils sont gardez quelque temps, en fin ils sont tellement cuits & meuriz, que ayant delaissé leur douceur, ils deuiennent vineux, forts & puissants, & les plus excellents.

Les vins verds soyent blancs ou rouges, tels que nous en voyons beaucoup en ce pays, principalement es annees froides & humides, s'ils ont vne chaleur vigoureuse cõme enseuelie en leur matiere crue, s'ils sont gardez quelque temps, ils ont coustume de se cuire & meurir tellement, qu'ils sont trouuez bons & d'vn goust fort aggreable & trottant sur la langue, quels sont ceux qui ne sont simplement verds, mais qui ont vne verdeur accompagnee de quelque aspreté & acerbité: les autres, au commencement de l'Esté ils deuiennent poussez & euentez, à raison de l'exhalation & exolution qui s'est faite de leur chaleur languide. Parquoy faut boire tels vins verdelets qui sont aqueux & qui ne sont accompagnez d'vne manifeste astriction ou aspreté, iour au commencement de l'Esté, pour le plus seur, auant que par les grandes chaleurs d'Esté ils deuiennent esuentez par la resolution de leur chaleur languide faite par les grandes chaleurs d'Esté: mais ceux qui sont verds, rudes & aspres, qui ont vne chaleur valide situee en vne matiere crasse & espoisse peuuent estre gardez en toute asseurance iusques en Automne. Ceux qui seulement & simplement verds, sont propres & conuenables pour la boisson des seruiteurs & &autres telles gens qui viuent durement & laborieusement, ou à tous ceux qui sentent vn feu & chaleur extreme au foye & autres parties interieures. Car tels vins és oysifs, delicats, & toutes personnes qui sont de froide temperatures & vieillards, non seulement ne sont bien cuits & digerez, mais aussi sont amaz de plusieurs cruditez & flatuositez, tardiuement sont distribuez, excitent plusieurs obstructions, offensent l'estomach, les boyaux & matrices: toutesfois ils apportent bien souuẽt quelque allegeance aux reins & à la teste debile. Voyla en general & sommairement de la nature, temperature, qualité & differences des vins François: Car les diuersitez que lon trouue en iceux pour le regard d'vn chacun terroir, villes, villages, bourg, & bourgades où ils croissent. Ils changent tellement tous les ans pour la varieté des constitutions des annees, qu'il seroit difficile voire du tout impossible d'en faire vne certaine & asseuree description. Toutesfois les plus excellents de tous & sur tous les vins François, sont les vins de Coussy dediez aux Roys: Puis ceux de Seure, tout deux rouges ou

clerets, puissants, genereux & vineux, tres-commodes & conuenables à ceux qui sont du tout affoiblis & quasi denaturez, qui tombent aussi souuent en faillances ou syncopes, par s'estre trop emancipez au ieu des dames rabatues, ou par trop grandes veilles, ou en quelque façon que ce soit ont enduré quelque grande euacuation. Les vins de Vanues, d'Argentoil, de Mont-martre, & tous autres vins qui croissent en terroit sablonneux és enuirons de Paris sont des plus salubres. Car tous ces vins, d'autant qu'ils sont tous d'vne tenue substance sans verdeur ou aspreté manifeste, principalement és annees chaudes ou bien constituees & gardants leur propre & naturelle temperie, sont cuits & digerez facilement, soudainement distribuez, & portez par les vrines: & qui ce neantmoins ne donnent pas beaucoup en teste, parce qu'ils ne sont par trop vineux & s'ils n'eschauffent pas trop.

Les vins de Bourgogne qui nous sont enuoyez de Sens, d'Auxerre, de Tonnerre, de Ioingny, de Chablyes, en general sont tous rouges: beaucoup d'eux voire la plus grande part d'iceux sont és premiers mois, astringents, & quelque peu rudastres: Dont aduient que par leur manifeste astriction ils densent, astreingnent, confortent & corroborent vn estomach mollastre & lasche, & s'ils n'offensent point le cerueau par grande vaporation: à raison dequoy sont les plus sains & conuenables de tous à ceux qui sont goutteux, & qui sont subiects aux defluxions de la teste sur les parties inferieures. Toutesfois si vous les beuuez auant qu'ils ayent acquiz leur pleine & entiere maturité, vous les sentirez quelque peu plus difficiles à estre digerez & plus tardifs à estre distribuez que ne sont les vins François clerets.

Parquoy ie conseillerois n'en vser au commencement de l'annee, plustost sur la fin à ceux qui sont subiects aux oppillations de foye, de rate, ou du mesentere, ou à ceux qui meinent vne vie oysiue & sedentaire, ny à ceux qui sont delicats, & qui sont douez de fort petite chaleur naturelle: asçauoir lors qu'ils tiennent encor de leur actriction & aspreté: bien à ceux qui sont accoustumez au trauail, & qui ont vn estomach fort & robuste. Aussi si vous les laissez meurir & deposer de peu à peu leur astriction & aspreté, vous les trouuerez aussi bons & gaillards que les vins François: C'est pourquoy les bons mesnagers les encauent & gardent soingneusement iusques à la fin de la premiere annee, ou au commencement de la seconde, pour les enuoyer és pays estranges par maritimes nauigations: esquels transportes sont rendus meilleurs & plus excellents qu'en France ou sur leur chanstié qu'on appellé, d'autant que la voicture & le transport leur augmente leur chaleur naturelle, ainsi qu'auons dict cy deuant, & faict que par tel mouuement ils sont renduz plus cuits & plus meurs. Toutesfois plusieurs de tels vins de Bourgongne és annees chaudes & seiches, sont trouuez bons en

d'aucunes contrees des la premiere annee.

Entre les vins de Bourgongne les vins de Beaune tiennent le premier, reng lesquels i'oseray bien preferer aux vins d'Orleans, & d'Ay, desquels lon fait si grand cas à Paris: d'autant qu'ils sont de tenue substance, d'vne couleur d'œil de perdrix, non fumeux ny tant vapoureux & par ce moins donnants en teste & offensant le cerueau que ceux d'Orleans. Aussi de tout temps lon à tenu pour veritable ce carme vulgaire des vins de Beaulne: *Vins de Beaune.*

Vinum Belnense super omnia vina recense.

Ceux qui goustent fort bien les vins les comparent auec ceux du cloz du Roy de Coussy, desquels les complants ont esté apportez autresfois de Grece, tellement que les vins de Coussy & de Beaulne approchent de bien pres à la bonté & perfection des vins de Grece. Aucuns aussi comparent les vins de Beaulne, aux vins qui naissent au cloz de vigne du Roy de Nauarre, qu'est à cinq lieuës de Vendosme appellé Prepaton, ainsi nommé parce que les complāts de ce cloz de vigne ont estez choisiz & pris par tout. Le vin est cleret, d'œil de perdrix de tenue substance, nullement fumeux ny vapoureux, d'vn goust plaisant & delicat à boire si aucun vin y a. Toutes ces trois sortes de vins de Coussy, de Beaulne & de Prepaton sont les vins les plus excellents que soyent par toute la France, & ce d'autant qu'en bonne ou mauuaise annee sont trouuez bōs par dessus tous autres, & les plus prests à boire que pas vn. Entre les vins de Beaulne les vins de Dijon doiuent estre nombrez, ceux qui naissent au cloz du Roy à Chenoue, à Fontaine à Plombiere, à Talent. Vray est que auant de iuger de la bonté & qualité des vins, faut tous les ans considerer, quel est l'estat & constitution du temps d'vne chacune annee, gouster aussi soigneusement des vins pour en donner vn iugement asseuré; d'autant que quelques fois est, que les vins François sont les plus excellents, quelques annees les vins de Bourgongne gaignent le pris, autres ānees les vins d'Orleās surpassent, aucunes annees les vins d'Anjou, sont meilleurs que tous les autres. Toutesfois au nombre & censure d'iceux, les vins d'Ay & d'Isancy le plus souuent tiennent le premier reng en bonté & perfection sur tous les autres vins, & sont toutes les annees bonnes ou mauuaises trouuez meilleurs que tous les autres soyent François, ou de Bourgōgne, ou d'Anjou. Les vins d'Ay sont clerets & fauuelets, subtils, delicats & d'vn goust fort aggreable au palaiz, pour ces causes souhaistez pour la bouche des Roys, Princes & grands Seigneurs, & ce pendant Oligophores, c'est à dire, si delicats qu'ils ne portent l'eau qu'en fort petite quantité. Les vins d'Isancy sont de consistence mediocre, rouge de couleur, quand sont paruenus à maturité sont vineux genereux, tellement que non sans occasion vous les pourriez comparer en bonté aux vins de Nerac, qui sont vins tant prisez, & tant souhaistez pour les grands Seigneurs. *Vins de Coussy.* *Vin de Prepaton.* *Vins Dijon nois.*

Les vins d'Orleans tiennent le premier lieu & reng en bonté & perfection entre tous les vins de France : Tels sont rouges de la plus grand part, de consistence mediocre entre crasse & tenue, de bon goust, vineux, proffitables à l'estomach & boyaux. Ils eschauffent plus sans comparaison & donnent plus copieuse nourriture au corps que les vins François, peu exceptez, quels sont les vins de Coussy & de Seute. Mais ce pendant ils donnent en teste & offensent le cerueau sur tous autres, si vous continuez long temps l'vsage d'iceux, principalement à ceux qui ont le cerueau debile & subiect à vne infinité de defluxions, aux pulmoniques, & pleuritiques de condition & habitude de corps, aux gouteux sur tous autres vins pernicieux, comme aussi aux febricitants & autres qui ont les parties nobles & autres interieures d'vne constitution chaude & seiche, & à ceux qui sont tormentez des affections cutanees, qu'elles sont gratelles, lepre, mal mort d'attres, feuz sauuages, demangesons & autres semblables. Sur tous autres sont ce neantmoins conuenables aux natures & maladies froides excitees de causes froides, aux syncopes, aux cœurs failliz & quasi examinez pour vne trop grande & excessiue vuydange, à raison du combat aux dames rabatues, ou des vieilles, ou d'autres causes semblables: pareillement à ceux qui sont languissants de longues & froides maladies. Voila ce que nous pouuons iuger en general des vins d'Orleans.

Vins de Coussy. *Vins de Seute.*

Diuersité des vins d'Orleans.

Car, comme és autres regions & terroirs, aussi au terroir d'Orleans, le naturel de la terre engendre differentes qualitez & facultez au vin. Car entre autres ceux qui sont fauuelets, clerets & limpides sont estimez les plus excellents & meilleurs de tous, quels sont ceux qui croissent, naissent & sont cueillis prez Orleans au bourgade de Sanictay, ou à la Chapelle sainct Hilaire, ou à sainct Mesmain le long de Loyre, ou à Checy. Ceux qui croissent au village de sainct de Bouc, à la verité ils sont tous fort excellents & genereux, mais d'vne consistence plus crasse & plus rougeastre, qui est cause qu'ils ne sont point en leur bonté qu'enuiron les Pasques: Les plus debiles & foibles sont ceux de Liuet, de sainct Gy, & de Nigray qui toutesfois sont plus salubres pour ceux qui viuent oysiuement & suyuent les lettres, que les vins qui sont plus forts & vineux. Nous prisons beaucoup à Paris ceux qui nous sont apportez de Messay, lesquels encor qu'ils soyent beaucoup esloingnez de la bonté & perfection des meilleurs vins d'Orleans, d'autant qu'ils sont de crasse substance & qu'ils ne coustent pas beaucoup. Toutesfois parce qu'à la voicture & transport s'ils sont renduz plus tenuz & meurissent d'auantage, sont estimez d'auantage des marchanrs.

Vins de Sanictay à de Chapelle sainct Hilaire, de sainct Mesmain, de sainct de Bouc.

Vin de Messay d'Orleans.

Vins d'Orleans du terroir de l'Abbaye des voysins.

Ceux qui naissent prez l'Abbaye des voysins, sont cousins & approchent fort aux vins de Messay.

Vins blancs d'Orleans.

Les vins blancs d'Orleans quittent la partie & cedent aux vins blancs, François, qui est cause qu'on ne les transporte que le moins

que lon peut hors du pays.

Les vins de Loury qui participent aucunement de douceur tiennent le premier reng entre iceux comme aussi ceux de Rebechie. Les vins d'Anjou pour estre bons sont quasi tous blancs, & doux de la plus grand part, temperez, ou chauds & secs, en vne constitution de l'annee chaude & seiche: puissants, genereux & vineux, de sorte qu'entre tous les vins de la France, ils tiennent le premier reng de bonté. Tout le temps qu'il sont doux, crasses & cruds, ils enflent l'estomach & les flancs, oppillent les venes, tumefient les parties nobles, & excitent la soif principalement és natures bilieuses, ils esmouuent aussi quelques fois le ventre. Mais quand ils ont iettez par leur ebullition tout leur marc & fece, & qu'ils sont deuenuz assez meurs & suffisamment cuits & digerez, à sçauoir à leur aage mediocre laquelle il atteindent en l'annee seconde: comme ils deuiennent fort limpides & fort aggreables, aussi ayant perdu les vices cy deuant mentionnez ils acquierent des facultez & vertus du tout contraires à celles qu'ils auoiét lors qu'ils estoient doux & de crasse consisteuce. Car ils sont cuits facilement, ils penetrent soudainement, ils prouoquent suffisamment l'vrine, & font crachet abondamment. Quand l'annee est froide & pluuieuse la plus part des vins d'Anjou sont cruds & verdelets, quels nous les auons veu és annees 1576, & 1577.

Quand l'annee est chaude & seiche, les vins d'Anjou qui naissent sont forts & puissants & gardent leurs vertus & qualitez entieres, iusques à la sixiesme & septiesme annee. Quand l'annee est froide & humide, les vins y naissent de contraires qualitez.

Vins de la haute Normandie. Les vins de la haute Normandie, ie n'entends ceux qui sont vendangez auec les perches, approchent aucunement aux vins François, quand les annees sont bien constituees & gardent leur propre temperatute: tels la plus part sout fauues, non toutesfois demeurent tels long temps, mais incontinent perdent leurs forces. Qui est cause que facilement ils sont digerez, soudainement distribuez & pottez par les vrines, saus incommodet aucunement le cerueau, d'autant qu'ils ne sont vineux, forts, ny genereux, mais Oligophores c'est à dire portants fort peu d'eau. Mais quand les annees sont froides, & humides, la plus part d'iceux n'est de garde, d'autant qu'ils sont verds & desquels la verdeur ne se peut cuire & digerer pour l'imbecillité de leur chaleur, parce les faut boite des le commencement de la premiere annee. *Vins de Compiegne.* Les vins qui croissent à Compiegne & aux autres pays de Picardie ou voysins de la Picardie, sont de mesme consistence, qualité & vertu, que ceux de Normandie, parce ne doiuent estre prisez & souhaistez qu'en defaut d'autres.

Vins de Nerac. Le pays de Guyenne nous enuoye diuersitez de vins. Les meilleurs sont du terroir de Nerac, lesquels approchent fort à la bonté des vins François de Coussy, lesquels à raison de la couleur de rosette sont appellez au pays, rosetique. Au nombre d'iceux, ceux qui sont rouges ou

noirs couuerts & vermeils, nourrissent assez abondamment, mais parce qu'ils excitent des obstructions & font amas d'humeur melancholique principalement ceux qui sont doux, ne doiuent estre mis en vsage sinon par ceux qui menent vne vie de trauail & de labeur. Ceux qui sont d'vne tenue & subtile consistence soyent blancs, clerets ou fauuelets d'autant qu'ils ont vn goust fort aggreable, & qu'ils sont cuits facilement & soudainement distribuez sont desirez & requis és tables des grands Seigneurs.

Concluons donc, qu'entre tous les vins dont nous vsons à Paris, quant aux rouges les meilleurs sont ceux de Coussy, de Seure, de Vanues, de Medon, quand aux blancs, d'Argenteuil, puis ceux d'Ay, d'Issancy, de Beaune de Bourgongne bien meurs. En apres ceux d'Orleans. Quant aux blancs les vins de Longiumeau, de Palesеau, de Massy, de Pont-d'Anthoyny, puis ceux de Barsuraube, d'Anjou, & autres que nous sont apportez d'Arbois, de Gascongne & de Languedoc. Les vins des terroirs voisins de Paris, comme de Villeiuifue, Vitry, Iury qui sont blancs: de Fontenay & Montreuil qui sont vermeils, ne doiuent estre beaucoup prisez, à raison qu'ils sont verdelets & de goust mal plaisant. Les vins de Gascongne sont sans comparaison plus chauds & secs que les vins d'Orleans, toutesfois ils ne sont si vapoureux & ne donnent si fort en teste, à ce que i'ay experimenté que les vins d'Orleans.

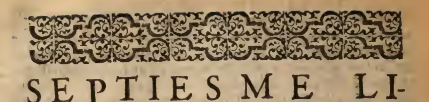
Les vins que la Grece, le Languedoc & l'Espaigne nous enuoye ou plustost que les delices & voluptez de noz gueules Françoises font venir pardeça, quels sont les vins secs, les vins muscadets de Frontignan, la maluoisie, le vin bastard, qui me semble estre dict vin bastard, parce qu'il est bien souuent adulteré & falsifié auec le miel, à la façon que nous voyons l'hydromel vineux estre preparé, les vins corsiques familiers aux Romains, nous sont tres-pernicieux si nous en vsons en commun bruuage. Toutesfois nous les experimentons fort singuliers és froides maladies causees d'humeurs froides sans occasion d'intemperie chaude de foye ou d'autre partie noble: Principalement le vin de maluoisie, lequel nous obseruons iournellement estre souuerain és cruditez d'estomach, & és coliques pour la vertu singuliere qu'il à de cuire les cruditez & dissoudre les vents & flatuositez. Or quoy que les vins estrangers que lon faict venir des regions chaudes, nous semblent estre gratieux au goust, si est-ce qu'il n'en faut vser que le plus sagement que lon pourra d'autant que outre leurs qualitez manifestes, encores en ont ils des occultes qui à la verité peuuent estre familieres & amies par vne sympathie aux habitans du terroir ou tels vins croissent, mais à nous nous sont ennemies par vne antipathie qu'ils ont auec nous qui sommes de pays, & terroir dissemblables. Aquoy si n'auons esgard, le plus souuent nous pecherons en nostre art & commettrons des fautes infinies à prescripre le regime de vie.

Lon cópose des vins aromatiques qui approchent aucunement aux vins estrangers non tant pour la necessité de la vie ou de la santé, que du plaisir & voluptez de la gueule tels sont le clairet duql nous auons descrit la preparation cy deuât & l'hyppocrat dit hyppocrat, non que Hyppocras l'ait iamais inuenté ou mis en vsage mais de la meslâge & crase suiuant laquelle tel vin est côposé, dict pour ceste cause du verbe ὑποκεράννυμι qui signifie temperer. Lon doit peu souuent vser de ces vins à raison que par leur chaleur estrangere & vaporation grande ils excitent plusieurs maladies fascheuses, quelles sont la squinantie, la strangurie, l'apoplexie, la Paralysie & autres semblables: toutesfois ceux qui sentent quelque froideur & debilité en l'estomach, en peuuent vser non en bruuage commun, mais comme en forme de remede.

Vin d'hyppocras dont est dit.

Voyla sommairement ce qui me semble touchant la qualité & vertus tant des vins qui naissent en France, que de ceux qui nous sont apportez des pays estranges par la lecture de ce discours passager, le lecteur qui sera soingneux de sa santé pourra faire choix du vin pour sa boisson, qui congnoistre estre conuenable & proffitable non seulement à son naturel mais aussi à sa santé. Comme celuy qui à le foye fort chaud & sec, les poulmons subiects aux inflammatiôs & prompt à receuoir les defluxions acres du cerueau, le cerueau fort humide, n'vsera de vin chaud & sec, quels sont les vins de Lauguedoc, de Gascongne, d'Orleans mais se contentera de quelque petit vin François, quel que peu verdelet & qui porte fort peu d'eau. Celuy aussi qui à l'estomach froid, qui est subiect aux maladies flatulentes & froides, vsera de bon vin & laissera les vins verdelets. Et pour ce faire se seruira de nostre discours qui l'enseignera de la diuersité & qualité des vins.

Fin du sixiesme Liure.



SEPTIESME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

LA GARENNE.

Aßiette de la Garenne.

CHAPITRE I.

IVSQVES icy auons discouru le plus succinctement qu'il nous a esté possible, rour ce qui apparrient à la culrure & labour de la rerre, comme iardins, prez, terres à grains, & vignes : mainrenant est besoin, suiuant l'ordre cy deuant proposé, que parlions de la garenne, des bois & haute fustaye, parc aux bestes sauuages, heronniere, & de la chasse.

Le proffit de la garenne. Nous commencerons donc à descrire la garenne, de laquelle le proffit n'est moindre que de la poullaille, pigeons, & aurres bestails qui sont nourris en la Maison Rustique : principalement quant à la venre des connins, que le bon mesnager peur faire tous les ans, qui peut estre quelques annees de quarre vingts à cenr douzaines, ourre ceux que le pere de famille a tousiours tant pour la reserue de son viure, que pour faire present à ses amis. Er n'y a si grand soin à la garenne qu'au gouuernemenr des autres bestails: car il ne faur aux connins gouuerneur special, qui ayr soin assidu de les loger, traiter, renir nettemenr, guarir quand ils sont malades, & penser de leur nourrirure, parce que d'eux mesmes se bastissenr terriers & perires fosserres pour leur couuerrure & repos, & ne veulent aurre pasture que celle que la terre de son bon gré, sans aurre culture, leur produit.

Donc pour la commodité de la maison champestre, faudra dresser vne garenne au lieu cy deuant declaré, à sçauoir entre les rerres à grains, vignes, & bois de haute fustaye, si d'auenrure n'y a commodité de quelque bois raillis, pres la maison où le connin se puisse de soy mesme renger, & faire sa demeure : routesfois, par ce que la chasse du connin, qui se rerire és bois taillis, est quelque peu plus difficile que de celuy de garenne, & que le connin du bois raillis n'est en si grand nombre que celuy de garenne, à raison principalemenr des regnards, loups, & utres bestes champestres ausquelles le plus souuenr il serr

de proye

de proye pour estre deuoré : pour plus grande aisance & proffit vaudra mieux bastir à part vne garenne.

Faudra donc pour le bastiment d'icelle, faire reserue de cinq ou six arpents de terre argilleuse, poudreuse, ou sablonneuse, non grasse, forte, ny espaisse, en lieu haut & exposé au Soleil, non marescageux ny aquatique: car auec ce que le cõnin hait sur tout l'humidité & le froid, encore pour la commodité de ses terriers a il besoin d'estre en lieu où il puisse fouiller à son aise, pour se bastir loge & couuerture. Ce lieu sera enuironné, en forme de parc, de murailles moyennement hautes, pour empescher les regnards, loups, & autres bestes sauuages, de faire tort & mener guerre à ce petit bestail. Dans ce parc faudra planter force roncieres, meuriers, & pruniers sauuages, fraisiers, pinastres, framboisiers, genest, groiseliers, meurres, & grand nombre de geneures : car le connin ayme sur tout la graine de geneures : & quant aux herbes, faudra semer (si d'auenture le terroir n'en produit aucunes de soy mesme) force lasserons, senesson, chicoree, choux, laictues, esclaire, targon, chardon, nauets, pois ciches, & autres semblables, pour la nourriture de ces petites bestes.

N'ayez soucy de faire passer ruisseau, ou approprier conduit portant eau, pour leur boire: car ce bestail hait sur tout l'humidité.

N'ayez soucy de luy preparer autre loge que la taniere que luy mesme se bastira.

Qu'il faut faire vn clappier pour peupler la garenne.

CHAP. II.

OR ce n'est assez d'auoir bien basty & accoustré le parc de la garenne, & de l'auoir munie de tout ce qui est necessaire pour l'entretien & nourriture des connins, mais il la faut peupler : car non plus que les terres labourables ne portent fruict aucun sans estre remplies de semence, ny la vigne raisins sans estre diligemment plantee & cultiuee: aussi ne pense pas que ta garenne, tant soit elle proprement accoustree, puisse engendrer & nourrir des connins, si premierement tu n'y en mets. Donc pour la peupler sera besoin de faire vn clappier, où tu pourras nourrir quelques masles & femelles, qui feront des petits tous les mois : car d'en acheter, seroyent trop grands frais & despens pour le fermier ou pere de famille : veu qu'aussi il aduient souuentesfois qu'apres en auoir beaucoup vendu aux viuandiers, ou parce que les regnards en ont mangé grande quantité, la garenne demeure du tout desnuee de connins, & par ainsi la faut repeupler. Il vaut donc mieux pour plus grande commodité & moindre despense, qu'en quelque coing de ta cour, ou de ton iardin potager, tu faces vn clappier qui soit quarré, assez estroit, & enclos d'aix, ou de murailles plastrees: vray est que seroit bien le meilleur de l'accommoder en la garenne, car les petits pourroyent plus

commodement du clappier entrer en la garenne, par vn costé du clappier, qui seroit entrelassé de lattes, & auroit petits entredeux, par où les petits connins pourroyent passer & repasser vers leurs meres.

Soit donc que le clappier soit basty en la garenne, ou ailleurs, faudra y esleuer quelques petites loges pauees d'aix, qui contiendront tanieres semblables aux terriers separez l'vn d'auec l'autre, pour la retraite des connins : & en ce lieu sera assez mettre vn masle pour huict ou dix femelles : & cependant tenir tousiours le masle enfermé en sa taniere, de crainte qu'il ne face tort aux petits : car le connin masle (contre le naturel de tous autres masles) deuore ses petits. Bien est vray quand on verra que la femelle aura faict ses petits, faudra incõtinent la mettre en vne autre taniere auec le masle, pour les accoupler : car c'est vne chose asseuree, qu'aussi tost que la femelle est vuide & deliuree de ses petits, aussi tost elle est pleine, de sorte que tous les mois de l'an elle fait des petits : mesme estant pleine, elle ne laisse à endurer le masle, & conceuoir autre portee qu'elle rend par apres en son temps. Et telle fecondité de connins a esté tant admirable à plusieurs, que d'aucuns ont pensé assez legerement, le masle connin conceuoit & engendroit des petits, aussi bien que la femelle : ce qui est faux & du tout aliene des faicts & generations de nature, qui a destiné la femelle entre les bestes pour conceuoir & engendrer, non pas le masle.

Des que les petits connins seront deuenus grands, & pourront se passer de la mere, faudra les porter en la garenne, pour la peupler, & les faire deuenir sauuages : autrement si les tenez enclos & enfermez au clappier auec leur mere, ils s'appriuoiseront & demeureront tousiours comme endormis & pesants, tels que sont les connins de clappier : ains auront la chair plus crasse & moins plaisante.

Il se faut toutesfois donner de garde de mettre en la garenne les grands connins de clappier, tant masle que femelle : car parce qu'ils n'ont eu liberté de courir, comme ceux de garenne, & n'ont apprins de se sauuer des assauts & incursions des regnards, & autres bestes sauuages, incontinent seroyent deuorez : & pource les vaut mieux laisser en leur clappier accoustumé.

La nourriture des connins de clappier, sont choux, laictues, seneçon, esclaire, chicoree, laceron, targon, chardon, pois ciches, auoine, orge, & son, meslez ensemble, & autres semblables choses qu'auons mentionnees cy deuant. En d'aucuns pays on les nourrit de sang humain, que lon amasse des saignees que lon fait aux malades : mais telle nourriture ne vaut rien, & rend la chair des connins fade à manger, & fort dangereuse pour la santé.

Quel traitement demande le connin de garenne.

CHAP. III.

ENcore que le clappier soit beaucoup necessaire pour peupler & repeupler la garenne (comme auons dit) toutesfois à vn besoin lon se pourra passer de clappier, & sans autre despense, se contenter de mettre en la garenne certain nombre de connins tant masles que femelles pour en auoir des petits: vray est qu'ils ne sont tant feconds, ny tant fertiles à porter, & que la garenne n'en sera si tost peuplee ou repeuplee, par ce que ceux qui ont accoustumé la garenne, sont plus sauuages & estranges, & moins souuent les masles se rencontrent & s'accouplent auec les femelles: d'où aduient que les femelles de la garenne portent seulement trois ou quatre fois l'an, & celles du clappier par chacun mois: quoy qu'en soit si tu trouues plus grande commodité de peupler ainsi ta garenne, il suffira que pour quatre douzaines de femelles tu y mettes six masles, & faces plus grand cas de femelles que de masles, s'il aduient que tu vueilles faire quelque prinse de connins.

La pasture d'iceux ne sera autre que celle qu'auons mentionnee cy deuant: toutesfois outre ceste pasture, si tu vois qu'en la garenne il y ayt grand nombre de connins, à fin de leur donner suffisante nourriture, & moyen de s'engraisser d'auantage, sera fort bon de semer en la garenne vn arpent ou deux d'orge ou d'auoine, non pas pour en recueillir autre fruict, sinon ce qui pourra rester apres leur pasture. Sur tout faut les nourrir de bonne pasture: par ce que leur chair, comme aussi celle de perdrix, retient l'odeur & goust de leur mangeaille: à sçauoir le goust de geneure, si leur garenne est pleine de geneure, & ainsi semblablement des autres.

Si tu vois quelque taniere de connin estouppee de foin, ou paille, ou d'autre semblable chose, ne la destouppe pas, mais sois content de l'obseruer seulement, & côiecturer que là dedans sonts des petits, que la mere nourrit: car la femelle a ceste coustume que des qu'elle a faict ses petits, soit en clappier ou en garenne, elle ferme & estouppe sa taniere auec foin, foire, ou autres herbes qu'elle peut amasser, à fin que le masle connin ne se puisse apperceuoir de ses petits, & n'entre en sa taniere, en laquelle s'il entroit mangeroit tous les petits: dequoy la femelle asseuree, soit qu'elle demeure en sa taniere, ou qu'elle en sorte pour aller paistre & chercher mangeaille à ses petits, elle estouppe son terrier: & s'il aduient qu'à son retour elle trouue l'entree de sa taniere tant soit peu destouppee, elle mesme incontinent tue ses petits, ayant opinion que le masle connin y soit entré. C'est pourquoy les bons chasseurs ne mettent iamais le furon dans vn terrier, duquel ils voient l'étree estouppee, pour crainte de fascher la mere, & l'induire à tuer ses petits: vray est qu'elle ne tient tousiours sa taniere fermee, mais alors qu'elle cognoist que ses petits sont aggrandis, & deuenus

assez forts pour chercher pasture,& courir auec les autres, commence à faire quelque petit trou pour donner issue & passage à ses petits.

Au surplus ne faut penser que iamais le connin, tant masle que femelle, oublie son terrier, tant en soit il esloingné: car encores que lon die que les connins n'ont aucune memoire, toutesfois sont tousiours souuenants de leur taniere, tant soyent ils esgarez & esloignez d'icelle. C'est pourquoy aussi lon dit vulgairement, que le bon & franc connin meurt tousiours en son terrier. Faut aussi penser que le connin a de son naturel vne crainte du renard, comme la brebis du loup, qui est cause outre son naturel sauuage & estrange, que quand il sort de sa taniere, ne s'amuse qu'à courir, & ne pense à rencontrer la taniere des autres, ny mesme de la femelle pour mãger les petits: car encor qu'il soit souuenant de son terrier, toutesfois ne s'auise ny prend garde à celuy d'autruy : aussi la femelle, pour luy oster toute occasion d'y prendre garde, a coustume d'estoupper l'entree de sa taniere, comme auons dit

Bon connin meurt tousiours en son terrier.

Quelle difference il y a entre le connin de garenne & de clappier.

CHAP. IIII.

LE connin de garanne a le poil plus roux & moins espais, le corps plus agile & moins gros, plus esueillé & plus sauuage, la chair plus plaisante & moins melancholique que celuy de clappier : car celuy de clappier, parce qu'il n'a liberté de courir, ne fait grand exercice, ains est plus priué, plus gros, plus touffu, plus pesant, plus endormy, & moins gaillard: aussi s'il aduient par cas fortuit qu'il entre en la garẽne auec les sauuages, incontinent est deuoré des renards & autres bestes ennemies des connins, n'ayant accoustumé les assauts & incursions de telles bestes. Quant au reste, tous deux valent mieux au mãger encor ieunes & petits que plus grands. Leur ceruelle est bonne pour appaiser la douleur qu'endurent les petits enfans aux dẽts qui leur croissent nouuellement: toutesfois ceux qui veulent contregarder leur memoire ne doiuent manger que le moins qu'ils pourront de ceste ceruelle, d'autant qu'elle apporte obliuion. La graisse du connin est plus recõmãdable q̃ nulle autre partie de luy, par ce qu'elle est sur tous remedes propre à faire liniments aux reins, qui sont affligez de grauelle ou de calcul.

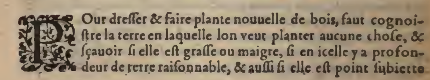
Proffit & singularité du connin.

Calcul. Grauelle.

LE BOIS.

Ce qui est à considerer auant que planter le bois.

CHAP. V.



POur dresser & faire plante nouuelle de bois, faut cognoistre la terre en laquelle lon veut planter aucune chose, & sçauoir si elle est grasse ou maigre, si en icelle y a profondeur de terre raisonnable, & aussi si elle est point subiette

aux eaux: pource qu'il y a des natures d'arbres qui aiment l'eau, comme fait l'aulne, & autres arbres, de sa nature: & selon la nature & proprieté de la terre se faut accommoder, & luy donner à rapporter ce dont elle peut faire son proffit, & donner plaisir à son maistre. *Aulne.*

Faut presupposer auant toute chose que la terre soit bonne, comme il est requis: faut entendre pareillement que deux des plus nobles arbres, & estimez à valeur d'argent, sont le chesne & le chastaignier, pour deux raisons principales: pource qu'ils portent fruict tel qu'en famine lon en peut faire du pain mixtioné de quelque peu d'orge ou auoine: l'autre, pource qu'il n'est point de nature d'arbre si bonne en marrain, que sont lesdits chesne & chastaignier, chacun en sa qualité. *Chesne. Chastaignier*

La troisiesme nature d'arbre excellent est l'orme: & combien qu'il soit le moindre de trois, tant pource qu'il ne porte fruict aucun, qu'au moyen de ce que la feuille n'en est plaisante au prix de la feuille de chesne & chastaignier: toutesfois ledit arbre est requis, mesmement qu'il se peut etester comme vn saulx, & de quatre ans en quatre ans coupper, pour faire eschalats & fagottages: mais le chastaignier est trop meilleur, plus net, & portant meilleur fruict qu'autres arbres de sa nature: & ne luy faut point si bonne terre, ne si grasse comme au chesne, & si sur luy ne s'assient les chenilles & autres vermines, comme sur le chesne & orme. Et d'auantage, quand les hannetons viennent, qui est de trois ans en trois ans, comme i'ay veu, ne mangent la feuille du chastaignier, partant qu'ils trouuent de la feuille du chesne: car ladite annee de hannetons retarde plus d'vn an vn bois: & outre, le chastaignier vient plus en vn an que le chesne en deux. *Orme. Orme sterile. Chastaignier. Hannetons de trois ans en trois ans.*

Bien est vray que l'orme vient facilement & plantureusement depuis qu'il a prins sa terre. Et qui voudroit, pour la diuersité, mesler autre sorte de nature d'arbres parmy les autres, comme charme, hestre, tremble, & autre maniere de bois, faire le pourroit on, mais le plus que lon peut faire de chesnes & chastaigniers est le meilleur.

L'assiette & disposition du bois de haute fustaye.

CHAP. VI.

Qui auroit vn beau carré de huict à dix arpents de terre, & que lon le vousist faire des la premiere annee resplendir, & luy donner quelque forme & grace de bois, auec esperance de plaisir d'iceluy au temps aduenir, le faudroit des la premiere annee clorre de murailles, ou de si bons fossez plantez de hayes viues, que le bestail n'y peust entrer: & si ledit carré estoit clos de fossez, ie diray volontiers vne autre fois mon opinion de la forme que lon doit faire & planter lesdits fossez.

Or presupposé que ladite closture soit faicte de muraille, & qu'au dit carré y ayt quatre costez, c'est à sçauoir, deux longueurs & deux largeurs, mon aduis est que tous lesdits costez de muraille soyent re- *Quatre costez au bois.*

uestus de verdure, & de quatre sortes d'arbres, & de six pieds d'espaisseur & largeur, pource que nature s'esiouït de diuersité : à fin que lon ne voye point les murailles, & que lon puisse cheminer entre deux verdures.

Lesdits reuestements se feront au gré du seigneur, comme l'vn des costez, s'il luy plaist, mesme le costé de Midy, de coudres & aubespines blanches : pource que ce sont les premieres feuilles sortans en la prime saison, & où le rossignol fait son nid : Vn autre des costez, d'espine vinette, qui est belle, & si sert à beaucoup de choses, & s'eslargit quand elle trouue bonne terre. Le troisiesme desdits costez, où le Soleil leuant frappe, le planter d'osier franc, qui sert en mesnage, & si est beau à voir. Et le quatriesme d'iceux costez de sauuageons de poirier, auec quelques aubespines plantees de quatre pieds en quatre pieds en tous sens, qui sont plus verds que toutes autres sortes d'arbres, & seruiront pour y faire plusieurs belles entes, & quantité de grosses nesfles.

Allees. Les allees d'alentour dudit bois doiuent auoir douze pieds de large, & sur les riuages de toutes lesdites allees tant de ce qui est du costé de la muraille que de l'autre, lon y doit planter des ormeaux de quatre toises en quatre toises, couppez à teste, de sept pieds de haut ou enuiron, pour donner forme ausdites allees : par ce qu'en se pourmenant au plus beau lieu du monde, si lon n'y trouue quelque douceur, on se fasche : pour ceste cause, s'il plaist au seigneur faire planter au long desdites allees quelques arbres fructiers, mesmement à noyau, & de toutes les saisons de l'an, faire le pourra. *Arbres fructiers.*

Plus, semble que lon doit faire planter tous lesdits arbres de quatre pieds en quatre pieds, & à la ligne en tous sens, tant pour le plaisir du regard de l'œil, qu'aussi que lon veut quelquesfois faire des allees dedans le bois : & quand lon trouue les allignements droits, il est plus facile de les faire.

La maniere de planter les arbres du bois de haute fustaye.

CHAP. VII.

ET pour bien planter lesdits arbres, faut faire des à present des fosses, en forme de rayon, comme à planter vignes, esquelles doyuent estre plantez, à fin que la terre se nourrisse en l'air, & qu'elle s'engraisse des pluyes & neiges qui tomberont durant l'Hyuer sur icelles iusques à la fin de Decembre, ou au commencement de Ianuier.

Et ne faut point faire les fosses que de deux pieds de profond, mais bien labourer le fond, en mettant la bonne terre sur vn costé des rayons, & celle qui vaut moins sur l'autre, non pas la ietter au long, à fin que si le fond estoit mauuais, ou par trop profond, lon puisse ietter dans le rayon de la bonne terre qui sera sur le bord, à fin que les racines de l'arbre n'aillent chercher ce mauuais fond, au lieu de l'e-

ſtendre en largeur : & faut ainſi laiſſer les foſſes & rayons tout du long de l'hyuer, pour receuoir l'eau du ciel quand elle vient : & pour la largeur des foſſes, faut qu'vn baſton de trois pieds tourne tout à l'entour dedans.

Faut planter leſdits arbres au mois de Decembre ſ'il eſt poſſible, & que le temps ſoit gracieux, comme quand il ne gele point : car la grande gelee y eſt fort contraire. *Temps à planter les arbres.*

Faut pluſtoſt planter arbres venus, que ſemence de gland, ou chaſtaignes, pource qu'il faut vn grand ſoin à faire venir ladite ſemence : & quant à icelle ſemence, celle de la chaſtaigne vient pluſtoſt que celle du gland : & quand on en voudroit ſemer, il doit eſtre faict de pied à pied, pour le plus loing, à la fin des grandes gelees : pource que durant icelles gelees les mulots mangent les chaſtaignes dans terre. *Plante de cheſne, & de chaſtaignier.*

Quant au planter d'arbres deſia venus, les faut arracher auec le plus de racines qu'il ſera poſſible : & quand ils ſeront arrachez, ſ'il y a racines rompues les coupper : & celles qui ne ſeront point rompues les coupper par les bouts pour les rafraiſchir, la longueur de trois ou quatre doigts, plus ou moins, ainſi que les racines le pourront porter. Et faut choiſir vn ieune plant, qui ayt l'eſcorce nette & viue, non abougrie ou mouſſue, racine nette & bonne, la tige droitte & longue, ſans cicatrice ou froiſſures : & auant le planter ſera bon de ietter dans le rayon de la bonne terre, qui eſt ſur le bord dudit rayon, enuiron vn doigt ou deux de hauteur, & là deſſus mettre l'arbre que lon veut planter, puis couurir de terre leſdites racines, & les fouler doucement auec la main, à fin qu'elles n'ayent air, & en rempliſſant leſdits rayons faut qu'ils ayent pente de terre d'vn coſté & d'autre, en forme de gouttiere, à fin que ſ'il pleut, la pluye & humidité ſe coule plus aiſement.

Et à fin que les arbres plantez viennent mieux, faut coucher les racines les plus longues tout au long du rayon, d'vn coſté & d'autre : & ſi d'auenture il y en a des longues de tous coſtez, qui ne ſe puiſſent aiſement coucher tout le long du rayon, il faudra croiſtre vn peu le rayon à l'endroit deſdites racines où il ſera beſoin, à fin que telles racines ne touchent à la terre ferme, mais ſoyent enueloppees en terre mouuee.

Faut ſemblablement coupper par le haut de la tige tous les arbres que lon veut planter : à ſçauoir, ceux que lon veut planter pour faire haulte fuſtaye, ou pour mettre le long des allees, à la hauteur de cinq ou ſix pieds hors de terre, à fin qu'ils portent pluſtoſt monſtre de bois : mais les arbres que lon veut planter bas & en taillis, il les faudra coupper à la hauteur d'vn pied & demy : car il ſuffit qu'ils ayent quatre pouces hors de terre, & n'y a danger d'entrelaſſer les chaſtaigners auec les cheſnes, ſinon que lon vouſiſt faire tout vn bois de cheſnes, & vn de chaſtaigniers : & quant à la groſſeur deſdits arbres, ie n'ay

mets point de difficulté, soit qu'ils soyent de la grosseur d'vne chastaigne, d'vn esteuf, ou d'vne plotte, mais qu'ils soyent bien & frais arrachez, & plantez du iour qu'ils seront arrachez, ou au plus tard le lendemain.

Deux façons au bois à planter. Le bois planté, luy faut donner deux façons en l'an, l'vne à la fin d'Auril, & l'autre à la fin de Iuillet, apres vne grosse pluye venue par vn tonnerre: Et s'il vient des chenilles en l'annee, faut chenilller ledit bois.

Du temps de labourer les bois. CHAP. VII.

Labour necessaire aux ieunes plantes. IL faut icy noter, que le principal pour tous arbres priuez & sauuages, est le labour donné en temps conuenable, lesquels tant plus sont labourez & cultiuez, tant plus ont accroissement & augmentation: parquoy aux ieunes plantes de toutes sortes d'arbres, tant taillis qu'à haute fustaye, le labour est fort necessaire, & mesmement les quatre premieres annees qu'il les faut labourer entierement de deux façons par chacun an comme les vignes, c'est à sçauoir, vers la my-Auril, *Labour en temps sec n'est bon.* qu'ils commencent à ietter hors les bourgeons, & vers la fin de Iuin: ce qui se doit faire par temps moitte & pluuieux, non pas par temps sec de vents, ou de chaleur, par ce que la terre mouuee ne fait que poudroyer, qui gaste le reiect, & les fait mourir: aussi que plus aisement ladite terre labouree par temps sec, ennoye la seicheresse de la terre renuersee aux racines, qui leur est fort contraire, car pour le nourrissemēt des plantes, il est requis humidité: & si la terre est humide, elle se renuerse sur les racines, & leur donne humeur. L'autre raison est que la terre nouuellement ouuerte, par les ouuertures fait entrer l'eau & la pluye, ou rosee plus aisement esdites racines.

Meschantes herbes à extirper. La principale partie du labour de tous arbres est, pour extirper plusieurs meschantes herbes qui croissent en toutes terres, lesquelles si on les laisse augmenter elles succent, prennent, & emportent la saueur & substance de la terre, tellement qu'il n'y demeure vertu suffisante pour bien nourrir les racines de l'arbre planté: cela se peut cognoistre par le labour des vignes & iardinages, qui tant plus sont cultiuez, tant plus apportent de fruict, de reiect & de beauté. Ainsi, sera le principal, apres auoir planté les arbres, les faire labourer en saison humide deux fois pour le moins, qui fera ietter plus grand bois, plus grand bourgeon, & proffit au double.

Tierce façon aux herbes. Et si d'auenture l'Esté se trouuoit si pluuieux qu'ils fussent enueloppez de forces herbes, sera à la discretion du laboureur, s'il voit que *Croissement de plantes par humeur & chaleur.* ses plants ne soyent nets, leur bailler vne tierce façon, à fin que les herbes ne suffoquent le bourgeon, & qu'ils ne mangent la substance de la terre: car toutes plantes viennent d'humeur & de chaleur: & si on les laisse ombrer d'herbes, ils seront suffoquez, & en danger de se perdre.

Que le bois soigneusement labouré, proffite d'auantage que celuy qui n'est labouré. CHAP. IX.

IE sçay qu'il y a plusieurs arbres que lon voit iournellement venir sans si grand soing ne labour, qui prennent leur nourrissemét naturel sans ayde, & ce, ou à cause de la fertilité de la terre, ou dela region: toutesfois s'il en eschappe vn, cent en meurent: & ie parle icy pour ceux qui, quand ils auront planté, ne veulent perdre leurs peines, & entendent que tout, ou la plus part proffite: ce qui toutesfois ne se fera, sinon en leur donnant le labour conuenable apres auoir esté bien plantez, comme dessus est escrit.

Parquoy i'ay voulu essayer le labour, comme l'art & science le commande, & en laisser en desert sans labour: mais ie trouue que combien que celuy qui est en desert vienne quelquesfois en parfaicte croissance, toutesfois il ne croist pas si tost, & en meurt la plusspart: & de celuy qui est bien labouré & planté il croist au double, & ne s'en pert pas la dixiesme que tout ne proffite, de quelques sortes d'arbres sauuages que ce soyent. *Experience de cultiuer les arbres, & non cultiuer.*

On pourroit dire que le labour est onereux & de coust: mais d'autant qu'il n'est perpetuel, & qu'il suffit par quatre ou cinq ans au plus continuer ledit labour, comme vne nouuelle plante de vigne, lon trouuera que le coust en sera petit, veu qu'apres ce coust mis il demeure à perpetuel, sans qu'il soit besoing y faire nouueau labour. Car depuis que le bois a gaigné ceste hauteur, qu'il est plus haut que les herbes ne peuuent croistre & monter (ce qui sera en quatre ans, s'il est cultiué) il suffoque les herbes qui croissent dessous, & leur oste l'air & le Soleil de son ombre, si bien qu'elles meurent, & ne peuuét donner ombre ne nuisance au bois.

Transplanter, esmonder, esbrancher, & nettoyer le bois. CHAP. X.

POVR mieux faire venir le plant, est aussi bien requis de transporter les arbres du terroir haut, sec, & mauuais en autre terre plus humide & grasse, si faire se peut: par ce moyen, en trouuant meilleur terroir, l'arbre reprendra plus facilement: & ne faut faire doute, que tant plus le plant sera de bonne terre & mieux labouré, tant plustost croistra, prendra augmentation, & portera plus grand bois & feuilles larges que moindres, ainsi qu'il se voit par l'experience és anciennes forests, qui sont assises és pays fertiles & gras: ou en celles qui sont en sablons & mauuaises terres, comme la Solongne, qui demeurent petits bois & auortez. *Bois de Solongne.*

Le bois planté & labouré, comme dessus, la premiere annee, seconde & tierce ne luy faut toucher du ferrement: toutesfois vers la

tierce & quatre annee, & les suyuantes, si on void le bois si fort planté qu'il ne proffite, ou monte si haut qu'il doit, lon pourra esmonder des petits reiets & branchettes que lon void qui ne seruent de rien, & luy laisser trois ou quatre principales branches ou tiges bien esmondees, selon la discretion du laboureur, & l'esmonder vers le mois de Mars apres les froidures passees, à fin que la gelee ne nuise au bois incisé & couppé de nouueau: & se peut esmonder iusques à la my-Auril, qu'il commence à bourgeonner: ce qu'il faut faire doucement, tenãt la tige de l'arbre ferme, sans esl'ocher ses racines. Lequel esmondage se peut faire tous les ans qui veut: & par ce moyen fait on reuenir le reiect du taillis, qui iette huit ou dix branches en haute fustaye, en couppant les branches qui vont de costé, & laissant trois ou quatre des plus belles branches ou tiges, venant du pied du taillis que lon veut qui monte haut & droit: & s'ils ne sont puissans pour se soustenir du tout, on leur peut aider de quelques petits eschalats ou bastons pour les soustenir.

Esmondage d'arbres.

De la sorte de semer gland pour faire venir chesnes.

CHAP. XI.

TOVTES sortes d'arbres sauuages viennent de plants transplantez, ayans bonnes racines, ou de branches, ou de semences & fruits qu'ils portent, dont ils se renouuellent. Du plant transplanté, il en a esté assez parlé cy dessus, lequel est plus auantageux, & pour plustost & seurement venir: par ainsi peut donner plustost passe-temps à son maistre.

Arbres sauuages d'où viennent.

La seconde façon est de branches torses, enterrees en terre, prinses en sorte qu'ils peuuent ietter racines & reprendre, ainsi que recite biẽ au long Columelle: toutesfois ceste façon est tardiue à reprendre racines & à ietter: ce qui se doit faire és lieux où il ne se trouue point du plant. Parquoy ie n'en traitte point icy, d'autant qu'il est malaisé & fort incertain, & dont on a le plaisir bien tard, aussi qu'en ces païs des Gaules il y a force taillis & hayes fortes, où lon retouure aisément & en grande quantité du plant de toutes sortes d'arbres sauuages.

Columelle.

La tierce façon est de semence, comme de semer du gland, faine, & graine estant és feuilles des ormeaux, qui produisent pareils arbres que ceux dont ils viennent: & telles semences se peuuent semer par petits rayons faits à la serfouëre, qui ayent quatre ou cinq doigts de profond seulement, & les recouurir doucement de terre mouuee: ou à la charruë, en semer comme lon fait les febues & bleds: ou au fuseau, qu'ils appellent vn petit baston de la longueur de demy pied, & de la grosseur d'vn doigt ou pouce. Et des trois sortes la meilleure est de planter ou semer le gland ou autre semence au fuzeau, de demy pied en demy pied, ou de pied en pied, en ligne droite, ou à la serfouette,

faisant vn petit d'ouuerture en la terre,& y mettre du gland à pareille distance de demy pied en demy pied,tout le lōg du rayō:toutesfois il n'est pas besoing de les semer ou planter ainsi pres en tous sens: car la terre ne pourroit auoir tāt de fruict qui viēdroit, & le faudroit transplāter,ou il auorteroit:parquoy lon peut biē laisser entre chacun rayō & plant quatre,cinq ou six pieds de distāce aux costez : & si d'auēture tout ne proffitoit,on en pourra arracher les pires & plus mal venus.

Et tout ainsi qu'il conuient labourer les taillis & grands bois, ainsi faut il labourer les semences,non pas de pareille sorte,car la marre arracheroit la graine & gland : mais les faut serfouëter bellemēt,& sarcler les herbes tout le long du rayon où ils ont esté plantez,à fin que les herbes ne les suffoquent,& qu'elles ne les aueuglent,& leur ostent l'air,le Soleil & substance de la terre, dont toute nouuelle semence & plant ont merueilleusement affaire,pour prendre racines & la vie,qui est encore ieune & tendre. Par ce moyen vous verrez que le soing & labour entour du gland & autre semence, les fait croistre & proffiter iusques à gaigner les autres plants,qui pourroyent surmōter à la longue:mais s'ils demeurent en desert & sans culture,ils seront suffoquez des herbes,& la plus part se mourra : & ce qui eschappera,aura peu de croissance,& demeurera comme auorté,sans aide & labeur,sinon par vne grand' longueur de temps, tellemēt que les planteurs ou semeurs n'en verront aucun plaisir,mais leurs heritiers.

Et pour toutes sortes de plantages & semences sauuages, est necessaire de fermer si bien le lieu semé ou planté de fossez, hayes ou murailles,que nulle beste, cheual, ny autre n'y puisse entrer : aussi que le bois ne soit point manié n'esbranché par gens passans : car si le reiect est brouté & rōgé,l'arbre demeure tout rabougri & prest à se mourir.

En ceste sorte de planter pland ou chastaigne,elle se peut bien conuenablement mettre & planter entre les plants des arbres,& racines, qui se plantent assez loing l'vne de l'autre,tant que peut auoir de vuide entre deux plants neuf ou dix pieds ou enuiron, qu'il conuient labourer pour nourrir les arbres, & faire mourir les herbes. Par ce moyen le gland & chastaigne, ou autre chose, planté au fuzeau, ou semé en rayon, se laboure parmy, & y a iour suffisant entre les deux plants pour prendre croissance, iusques à ce qu'ils gaignent pareille ou semblable hauteur à peu pres que les arbres plantez ou taillez: & ne couste rien d'auantage à labourer, d'autant qu'il faut labour entier és terres où sont lesdits plants. Et pource que souuentefois lon se peut trouuer en païs où il n'y a aucuns taillis, bois, buissons, ny hayes, où lon puisse recouurer du plant venant des racines,il m'a semblé bon de traitter vn peu du moyē de faire venir & croistre ledit plāt de semence. Ainsi que lon fait és arbres fruitiers & priuez des pepinieres, pour transplanter és iardins,ainsi pourra lon faire des arbres sauuages, lesquels apres qu'ils seront paruenus en suffisante grosseur,& venus de semence,se pourront transferer & transplanter où lon voudra: pour ce

en sera icy faict traicté & chapitre, parce que le precedét traicté est de la semence que lon veut mesler auec le plant, pour aider à peupler le bois, pour y estre perpetuel.

De la forme de faire venir les arbres sauuages de semences, pour apres transplanter autre part.

CHAP. XII.

IL est certain comme dessus a esté dit, que tout arbre vient de plant, de grand fruict, ou de branche entorce: & pource qu'il y a aucuns lieux où lon ne peut recouurer plant aisément, lon peut faire venir ledit plant par semence, ainsi que se font les pepinieres d'arbres priuez, en labourant & fumant quelque demy arpent de bonne terre & iardinage, & le semer de la semence que portent les arbres dont lon veut auoir le plant.

C'est à sçauoir du gland, qui veut faire venir chesnes; ou des chastaignes, qui veut faire venir chastaigniers: ou de la graine & semence qui croist dans les feuilles de l'orme, qui veut faire venir des ormes. Il conuient semer lesdites graines ou semences en terre grasse & bien fumee, fertile, & vn peu humide, assez espais: & recouurir lesdites graines de deux doigts de terre, & la fera bon arrouser puis apres, & couurir lesdites semences de paille claire, à fin que le fruict des ieunes arbres qui sortitont de la graine, ne soit mangé & rompu par les oiseaux: & quand ils commencent à croistre, on leuera la paille, sarclera lon les herbes qui viennent parmy à la main.

Pour ceste cause il faudra faire les carreaux, où se fera ladite semence, longs & estroits, à fin que facilement on puisse extirper & oster l'herbe de chacun lieu, sans marcher sur lesdits carreaux, & cueillir lesdites herbes doucement, de peur de faire dommage aux racines ieunes des arbres, & souuentesfois les faut arrouser au soir apres le Soleil couché, ou au matin auant Soleil leué.

Et quand ils auront trois pieds de hauteur, il les faut transplanter en autre terre, auant qu'ils prennent plus forte racine, & les mettre en distance de deux bons pieds, iusques à ce qu'ils ayent grosseur competente, telle que dessus est escrit, & les labourer & nettoyer de toutes herbes, & leur donner de l'eau par le temps de seicheresse. Par ainsi vous edifierez du plát de toutes sortes, & de toꝰ arbres sauuages, pour transplanter apres en tels lieux que lon voudra: & viendront fort bié lesdits arbres transplantez, qui sont pareils & d'aage & de sorte: pource l'vn ne pourra nuire à l'autre.

Cecy se peut & doit faire és lieux où lon ne troune aucun plant d'arbres à suffisance: toutesfois és pays couuerts de taillis & bois, il s'en trouue assez, sans prendre ceste peine, ne longueur: parquoy cest article seruira, és pays où il n'y a point de taillis, bois, ou plant, par les hayes & buissons, non en ce pays, où il s'en recouure souuent, & de bien bons.

Le plaisir qui vient du bois sauuage planté, & proffit d'iceluy.

CHAP. XIII.

ENTRE les choses requises, pour auoir vn beau lieu & parfaict, Caton en son liure d'Agriculture dit, qu'il est besoing d'auoir neuf choses principales.

La premiere, est la vigne rapportans grande quātité de vin. La seconde, le iardin plein de petits ruisseaux. La tierce, la saulsaye & l'ozeraye. La quarte, la grosse riuiere. La cinquiesme, le pré. La sixiesme, la grāde campaigne. La septiéme, le bois taillis. La huictiesme, le buisson fort, & garenne. La neufiéme, la forest portant gland. Or en tous ces articles, lon voit que le principal c'est l'eau & le bois: pource qu'ayant l'eau, facilement lon peut faire prairies, iardinages, ozerayes, & saulsayes le long des eaux & riuieres: & ayāt bois, lon peut faire taillis & garēne, buissons, & haute fustaye, mesmement s'il est esmondé & nettoyé par le dessous pour le faire croistre. Et ne luy faut laisser que trois ou quatre branches au plus, qui montent incontinent, d'autant que la racine est deschargee des autres verges esmondees: par ainsi la terre enuoye le nourrissemēt à ces trois ou quatre brāches, qu'elle eust employé à nourrir plusieurs branches de taillis, & donne accroissement aux plus droites & belles branches, qu'on luy a laissees à meurir: ainsi en peu de temps les arbres font haute fustaye, & portent gland. Aussi pareillement n'y a bois de haute fustaye, couppé en bōne saison, qui ne reiette taillis & buisson, en le bien fermant & gardant des bestes.

Neuf choses requises à vn beau lieu.

Parce ie diray qu'en plantant bois, on a les trois choses requises, principalement à faire beau lieu, c'est à sçauoir le taillis, la haute fustaye, le buisson & garēne. Car c'est vne mesme raison de planter l'vn & l'autre: car de l'vn on fait l'autre, cōme dessus est dit: parquoy pour le plaisir, proffit & beauté du lieu, il conuient planter bois.

Bois a en soy trois commoditez.

Or le principal plaisir & passetemps qui vient du bois sauuage, c'est que quand il est ioignant la maison & habitation champestre, qui est le lieu où il doit estre assis ou planté, il est plaisant à la veuë: car par sa verdure diuerse il delecte merueilleusement, & recree d'vn grād contentement la veuë. I.

Passetēps du bois sauuage.

Le second passetemps, c'est que le bois estant pres du logis, est tousiours plein de toutes sortes de petits oiseaux qui chantent par l'Esté & Printemps tous les iours, & la plus part des nuits, comme rossignolets & autres sortes d'oiseaux, dont leur chant est ioyeux à ouïr, & en a on le passetemps & l'ouye de la maison, si elle est prochaine du bois. II.

L'autre plaisir est, que dedans ledit bois y a tousiours force ramiers, piuerds, estourneaux, grues, & autres sortes d'oiseaux qui donnent passetemps à les voir voler, & peut on auoir le plaisir à les prendre à petits engins, pippee, filets, tonnelles, & autres. III.

IIII. Le quart,c'est qu'il peut auoir dans lesdits bois,connins, liéures,escureaux,& autres sortes de menues bestes,plaisantes à voir,& seruent grandement pour le viure.

V. Le cinquiesme,c'est que par temps chaud vous pouuez estre à l'air dans ledit bois, qui vous couure & defend de l'iniure & malice du Soleil,& vous donne fraicheur cōtre le chaud:& y a verdure resiouïssante,tant sur les branches que par les terres, qui gardent leur herbe verte,pour la fraicheur des arbres,en couuerture d'iceux.

VI. Le sixiesme,c'est que par temps d'hyuer estant dans ledit bois, vous estes hors de l'iniure & force des vents,& grands froids,que rompēt les bois: & estes en ce lieu solitaire,où vous pouuez vaquer à lire, escrire,& penser à vos affaires, sans estre distrait, ne ietter vostre veuë par grand païs esloigné, d'autant que la veuë ne peut transpercer le bois ou buissons.

Proffit du bois.

Outre le plaisir,il en suruient beaucoup de proffit,tāt pour la nourriture du bestail,qui est en l'ombre, & trouue lon l'herbe à commandement en tout temps: que pour le gland,faines, chastaignes, & autres fruicts que portēt les arbres,qui seruent à la nourriture des pourceaux & autre bestail fort necessaire,auec ce que lon peut par annees faire couppes & taillis,pour faire fagots,bois de chauffage,pieux à accoustrer iardins & clostures: & faire bastons à porter les vignes: & s'il y a taillis, chastaigniers, ou coudroyes, on s'en peut aider, outre les choses dessusdites,à faire cercles & vaisseaux à vin : tellement que ledit bois ne sera seulement de plaisir, mais aussi de proffit, qui l'y veut faire seruir.

Vtilité de la terre cultiuee en bois.

Par ce moyen ne faut pēser que la terre qui est cultiuee en bois,soit de moindre proffit que les autres,qui sont en bleds & vignes.

Bien est vray que le proffit & commandement en est plus long & difficile que des vignes & des bleds,mais la recompense en est double sur la fin: car la premiere despense faicte,nature produit le bois & les taillis sans aide d'homme,n'aucun labeur, qui n'est point és bleds & vignes,qui ne rapportent rien sans le labeur continuel. Parquoy la terre en faine & bois,fera bien autant de proffit que les autres,& rendra vne maison cōmune,qui ne peut estre aucunemēt habitee sans le bois.

I'ay bien voulu icy declarer & deduire briefuement le plaisir & proffit qui vient du bois, à fin que ceux qui en prennent la peine, ne pensent auoir perdu leur temps & l'argent qu'ils y mettent, & qu'ils ne s'esbahissent du premier coup du trauail & longue attente, veu que par apres le plaisir & proffit leur demeure sans coust, à eux, & à leur posterité.

Parquoy ie conseille & suis d'aduis que le bon mesnager & pere de famille entende à tel plantage de bois de bonne heure, pour en auoir le passe-temps plustost, & qu'il approche son bois le plus pres qu'il se peut faire, des loges & maisons qu'il veut habiter, pour en auoir le plaisir & proffit : car pour le moins, tel bois pourra seruir à rompre

quelque mauuais vẽt & impetueux nuisant au logis, s'il est bien rassis selon qu'il conuient, & que lon pourra le bien disposer.

TRAITTE' DE LA NATVRE, PROPRIETE', ET DIFFERENCE DES ARBRES SAVVAGES, *& quel terroir ils demandent.* CHAP. XIIII.

PVIS que cy dessus a esté traitté du temps, de la façon & maniere de planter tous arbres sauuages, & rendre en telle culture, qu'ils puissent aisément & en peu de temps prendre augmentation : il m'a semblé estre necessaire d'escrire quelque mot de la nature & sorte des arbres qui se plantent & trouuent ordinairement és bois & forests de la Gaule: & declarer briefuement quelle terre ils demandent, en quelle terre ils demandent plus grand & proffitable accroissement, à fin que les planteurs ne soyent frustrez de leurs peines, & que ce qui requiert le terroir sec & chaud, ne soit mis en terroir humide & bas, aussi que les arbres qui demandent l'humeur & païs bas, ne soyent mis en montaignes & pays secs, qui est souuentesfois cause que les planteurs soyent frustrez de leur intention, & que le plant estant en terroir à luy contraire, ne vient à proffit. Pour ceste cause i'en diray icy quelque mot, non pas en intentiõ de descrire & determiner toutes les natures, vertus & proprietez des arbres, ny aussi de parler de chacune espece : mais seulement de descrire & declarer les lieux & terroirs où ils proffitent le mieux, & où ils ont plus grand accroissement : aussi pour donner à cognoistre la diuersité qu'il y a entre les arbres d'vne mesme sorte, & de mesme nom, lesquels sont plus propres à planter, & à donner plustost ombrages.

Ie sçay qu'il y a plusieurs sortes d'arbres qui croissent en Orient, Septentrion, & Midy, qui nous sont presque incogneus, & lesquels pour la diuersité des regiõs ne croissent en ce climat, desquels ie n'entens aucunement traitter, pource que mon entreprinse est seulement de traitter sommairement ce qui est necessaire pour le plantage des arbres communs, qui se trouuent ordinairement és forests de ce pays, non des estranges, dont la peine passeroit le plaisir: & ceux qui auront vouloir de cognoistre la science entierement de tous arbres qui croissent en toutes les parties des terres habitables, & leurs vertus, proprietez, natures, semences, pourront voir bien amplement en Theophraste, en son quatriesme liure *De historia plantarum*, & en son troisiesme liure, où il parle notamment *De genere arborum syluestrium*. Or il deduit par le menu de la nature, force, vertu, semence, & maniere de generation de chacun arbre sauuage, tant de ceux d'Orient, Septentrion, Midy, que d'Occident : Il nous suffira seulement à present de declarer la nature de cinq ou six sortes d'arbres, qui communément *Theophraste.*

croissent és pays de pardeça, & de leurs especes, & quels terroirs chacun arbre demande. Et pour commencer.

Arbres aquatiques. Il y a deux sortes d'arbres en general, les vns que lon appelle arbres d'eau, ou aquatiques, qui de leur nature demandent seulement le riuage des eaux, prairies, lieux bas & aquatiques : les autres demandent la terre plus ferme & solide, qui n'est point subiecte aux inondations. Premierement sera traitté des arbres aquatiques.

De l'aulne, peuple, bouleau, saulx, & autres bois aquatiques. CHAP. XV.

Aulne, arbre aquatique. Il y a quatre ou cinq sortes d'arbres, qui de leur nature croissent pres les eaux, & sans auoir grande humidité, croissent & viennent à bien grand' peine: & entre les autres l'aulne, qui est celuy qui demande plus l'eau : car l'aulne de sa nature veut estre à moitié couuert d'eau, & pour le moins faut que la plus part des racines soyent dedans, & plus bas que l'eau, autrement ils ne prendroiét accroissement, tellement que telles natures d'arbres se doyuent planter en prairies moittes, & pres des ruisseaux passans par les prairies ou en marests, esquels lieux ont fort grand accroissement. Cest arbre est aisé à reprendre en lieux humides, d'autant que c'est bois blanc, qui a grande moëlle, & iette beaucoup de bois en peu de temps pour l'humeur des eaux dont il est nourri.

On peut planter lesdits aulnes en deux manieres, ou de branches prinses de gros aulnes, ou de racines viues qui sont tirees des lieux humides auec leur terre, lesquelles faut remettre en autre terre pareillement humide, & que pour le moins la moitié de ses racines viues soit plus bas que l'eau, & par dessus couuerte d'vn doigt de terre : & ce pendant, auant que les planter, faudra couper les branches à vn doigt de la racine, laquelle reiettera puis apres plusieurs tiges comme font les coudres. De l'aune voyez au quatriéme liure.

Bois blanc. Il y a autre sorte de bois d'eau, que nous appellons communément pardeça bois blanc, comme peuples, bouloau, & autres sortes de bois qui croissent ioignant les eaux, & sur les fossez, fontaines & ruisseaux dont ils vsent fort en Italie le long des riuieres, canaux, & conduits d'eaux, qu'ils conduisent par leurs terres. Lesquels se peuuent planter facilement aussi le long des eaux & ruisseaux de ieunes racines, plus aisément & proffitablement, principalement le peuple blanc, autrement appellé Tremble, à raison de ses feuilles qui tremblent à tous vents: Ou qui ne peut rencontrer des racines, ils peuuét estre plantez de beaux & puissants plantaux, comme il se fait des saulx: le bouleau semblable aucunement de l'escorce au peuple blanc, & de la feuille au fousteau, demande vn terroir plus froid, plus humide que le peu-

p-

ple: C'est pourquoy il croist en abondance és païs froids.

L'autre sorte de bois aquatique est le Saulx, qui, comme voyõs par experience, ne proffite pas fort bien, si ce n'est païs aquatique & ioignant des eaux : & ce plantage de saulx se fait communément par plantaux qui se font des branches des saulx, qui doyuent estre de bonne grosseur & puissance, comme de la grosseur d'vne poignee : car d'autant qu'ils auront meilleure puissance, & plus de grosseur, ils reietteront d'auantage & plus puissamment. Cest arbre est fort different à l'aulne : car l'aulne veut auoir la racine toute dans l'eau, & le saulx veut estre plus esleué, & ietter sa racine sur la terre moite & humide, qui soit ioignant l'eau, sans auoir les racines totalement dans l'eau: aussi lon void que les saulx qui sont sur les chaussees, leuees & fossé ioignant les eaux, desquels la racine ne va que iusques au riuage de l'eau, sont plus beaux, plus hauts & plus plantureux que ceux qui viennent és prez aquatiques, parce qu'ils ont la racine moitte dedans l'eau ordinairement. Voyez du houx au quatriesme liure. *Saulx.*

Ie ne dy pas qu'en lieux hauts on ne puisse faire venir saulx, aulnes, peuples, & bois blancs & aquatiques : toutesfois leur naturel est d'estre ioignant les eaux, & y proffitent grandement, & s'ils sont plantez en lieux hauts, & loing des eaux, ils sont malaisez à entretenir, & rapportent peu de croissance: & reietteront plus de bois vn cent de tels arbres plantez en pays aquatiques à leur gré, que ne feront vn millier en païs sec, quelque diligence ne culture que lon puisse faire, & defineront beaucoup plustost.

Ie dis cecy, pource qu'il est aisé d'en faire venir, & cultiuer en lieu haut, en les arrousant, & faisant donner labeur conuenable, qui toutesfois est de grand coust, & lequel s'il est discontinué, les arbres se perdent : mais en les plantant en lieu propre & aquatique selon leur nature, ils proffiteront sans artifice d'homme. Toutesfois pource que les premieres annees qu'ils sont plantez, ils ont grandement affaire à ietter & nourrir leurs racines, & le bois qui est creu au dessus de la tige, le meilleur est faire esmonder tous les plantaux, pour la premiere annee, à fin que plus aisément ils puissent nourrir leurs racines : aussi que le vent qui donne dedans le reiet n'esbranle les autres, qui est cause souuent de les faire mourir, quelque bien plantez qu'ils soyent.

Ie sçay qu'il n'est tousiours besoing de faire telle diligence (principalement ceux qui plantent conuenablement) en les plantant ou piquant. Toutesfois, ie parle icy pour ceux qui veulent faire allees couuertes pour ombre & pourmenoirs, qu'ils entendent faire proffiter grandement, & augmenter en peu de temps, ce qu'ils feront en plantant en rayon, sans qu'il s'en perde. Et pour la peine & labeur, vous en aurez le passetemps, & le plaisir plustost & grand.

Auec ce faut noter qu'en tous plantages, il faut si bien planter, qu'il ne soit besoing y retourner: car s'il en meurt aucuns, il est fort malaisé *Premier plãtage soit bõ & seur.*

en replanter au lieu des morts, aumoins qui proffitent, à cause que l'ombre des premiers venus fait mourir les autres: & les plus puissans & anciens oppriment les plus foibles, & les font demeurer dessous & auorter. Ainsi il conuient bien planter premier, & y mettre peine d'auantage, pource que c'est chose qui ne se peut reparer aisément.

Temps à planter saulx, aulnes, &c.

Le temps de planter des saulx, aulnes, peuples, & autres bois, est tousiours trouué le meilleur en Feurier, au commencement ou à la fin de Ianuier, que les grandes froidures sont rompues, qui endommagent souuent le plant de nouueau planté, comme est dit cy deuāt.

Quāt aux singularitez de ces arbres aquatiques; les feuilles & fleurs du peuple blanc, encores que soyent quelque peu chaudes, toutesfois font vn onguent fort refrigeratif, que lon appelle *Populeum*, propre pour reprimer les chaleurs des inflammations, & pour faire euader le laict aux femmes nouuellement accouchees.

Le bouleau sert de ses vergettes à faire fouëts pour punir les larrons, à faire paniers, manequins, balais, & à couurir les bouteilles de terre: de son tronc bruslé, à estre reduit en charbon propre à fondre les metaux: de son escorce, à faire flambeaux pour esclairer la nuict, ainsi que s'en seruent les rustiques: le ius de ses feuilles meslé parmy presure, garde les formages des vers & de pourriture: si vous percez le tronc du bouleau, il en decoulera vne eau, laquelle beuë long espace de temps, a vertu de comminuer le calcul des reins & de la vessie: en gargarisme, elle deseiche les vlceres de la bouche: en lauement, nettoye les ordures & infections du cuir.

Des Fresnes, Ormes, & Erables. CHAP. XVI.

Fresnes.

LEs fresnes de leur nature demandent le païs bas & aquatique, & y viennent en plus grande abondance qu'és païs hauts: parquoy communément se doyuent planter és païs bas, & aquatiques, non pas tant que les saulx, peuples, & aulnes: toutesfois encores se peuuent ils planter en lieux moyens, & y viennent bien les ormes. Leur propre nature est d'estre en vallees humides, où ils proffitent grandement, & viennent à grande hauteur, droiteur, & grande beauté de bois. Toutesfois c'est vn bois commun, qui se peut planter en toutes sortes de terroirs: combiē qu'és terroirs gras & humides ils proffitent beaucoup mieux qu'en terres moyennes: mais ils craignent fort les terroirs secs, aspres, rudes, & sablons, s'ils ne sont meslez d'humidité.

Ormes de trois sortes.

Or des ormes il y en a de trois sortes: l'vne est de celles qui ont la feuille petite, & la tige noire: la deuxiesme a la feuille large, & la tige assez blanche: la troisiesme, de ceux qui ont la feuille fort large, verte & belle; & la tige quasi toute blanche: & les deux dernieres sortes, ce sont celles qu'il faut choisir pour planter: car ils ont plus grāde croissance, & proffitent mieux, outre ce qu'ils sont plus beaux, iettent plus de bois, & plus de couuerture.

De ces trois sortes, il y a les masles & femelles : nous appellons des femelles ceux qui portent plus de fruict, & plus grosse semence : les masles, ceux qui sont moindres, & portent leur fruict de semence au milieu des feuilles, tellement qu'il semble qu'ils ne portent point de fruict ny semence. Et pour ceste cause y a plusieurs autheurs en l'Agriculture, qui ont affermé que ledit arbre ne portoit point de semẽce, & qu'il venoit de plant ou de reiect, de laquelle opinion a esté Tremelius: Toutesfois il est certain que chacune feuille porte fruict enfermé au milieu de la feuille de l'arbre, duquel vient l'orme quand il est semé conuenablement. Ceste opinion tient Columelle, & l'experience le monstre: il fait double differẽce des ormes, appellant l'vne sorte, les plus beaux, & plus hauts ormes de Gaule: l'autre sorte, ormes Italiques. Et si de ces plus beaux il s'en peut trouuer, on les doit planter, d'autant qu'ils croissent plustost, & iettẽt plus de bois. Theophraste & les autres autheurs leur donnent moins de difference, selon les païs où croissent lesdits arbres. Ie les ay voulu mieux declarer, à l'espece de la feuille & du bois, pour les cognoistre plus aisément. Voyez au quatriesme liure. *Masle & femelle és ormes.* *Tremelius.* *Columelle li. 5. chap. 5.* *Theophraste.*

Auec ceste sorte d'arbre, on y peut mettre les erables, que les L[illegible] appellent *Aceres*, pource qu'ils approchent de la nature de l'orme: demandent terre pareille, grasse & humide, viennent comme les ormes en toutes terres mouuees, iettent en peu de temps grandes branches, & peu de verdure. Cest arbre a la tige fort blanche, porte les feuilles petites, en façon de treffles, & n'accueille pas souuent vermine.

Le fresne est au contraire, qui accueille tant de vermine, que souuẽt lon void toutes ses feuilles rongees & gastees de petits trous: de ceste sorte d'arbres, tant d'ormes, fresnes & erables, la meilleure est celle qui croist le plustost, & qui iette le plus de bois en peu de temps. *Fresne.*

Quant aux proprietez de ces trois arbres, nous auons dit au troisiéme liure, chapitre des baumes, comme lon fait vn baume singulier des petits fruicts que lon trouue enfermez dans les feuilles d'vne espece d'orme: outre cela l'humeur que lon trouue enfermé en ces petits fruicts rend la face nette & polie si on l'en laue : mesmement que petites compresses trempees en ce ius ou humeur, & appliquees sous le brayé aux enfans qui sont rompus, leur est vn remede singulier. Le mesme ius receu dedans vne bouteille de verre enseuelie dedans terre, ou fien l'espace de vingt cinq iours, bien estouppee & ayant le fond appuyé sur vn monceau de sel, est singulier pour consolider les playes recentes, si on y applique tantes trempees dedãs ce ius. Le bois de cest arbre est bon pour faire images, & tailler simulachres. *Vertus de l'Orme.*

L'erable en ce païs nous est entre autre chose recommandable, que des branches lon fait arcs à tirer, à raison qu'elles sont coutumaces & difficiles à flechir. *Arcs à tirer.*

Le fresne a vne vertu singuliere contre le venin des serpents, ausquels il est tant ennemi & contraire, que le serpent n'ose approcher

que de loing de l'ombrage du fresne: de faict que plusieurs ont experimenté, que si lon fait comme vn cerne de feuilles ou branches de fresne,& que là dedans lon mette vn serpent d'vn costé, & du feu allumé de l'autre,le serpent se iettera plustost dans le feu,que de se retirer vers les feuilles de fresne: pour ceste cause nature,cõme soigneuse du bien de l'homme, fait que le fresne florit auant que les serpents & viperes sortent de leur taniere au Printemps, & ne perd ses feuilles en Automne, auant que les serpents se soyent retirez: Parquoy s'il aduient que quelque serpent ou autre beste venimeuse ayt mors vn cheual,vaché,ou autre bestail du fermier,il n'y a point de plus souuerain remede que de piler feuilles de fresne des plus tendres que lon pourra choisir,en exprimant le ius, & le faire boire à la beste: puis appliquer sus la partie interessee le marc des feuilles pilees: ce remede aussi pourra seruir aux hommes qui auront receu morsure de serpent ou de vipere.L'escorce de fresne mise en decoction,est singuliere pour desopiler la ratte, & attirer grande quantité d'eaux aux hydropiques, amaigrir les personnes grasses.

Morsure de serpent.

Des Chastaigniers. CHAP. XVII.

LE Chastaignier est arbre fort & puissant, qui approche fort du chesne. Il est ferme, & bon à bastir, & pour soustenir les vignes, & faire autres ouurages qui se font de chesne: lequel vient de la semence de la chastaigne, qui se seme de mesme façon que le gland, vient & iette plustost son bois, & plus vertueux, & est commun en toutes terres: mesmement il reprend bien en terres sablonneuses, haïssant sur tout les lieux exposez à la chaleur du Soleil: car il desire les costaux & montaignes froides regardans Septentrion.La semence des chastaignes se perd aucunesfois,comme celle du gland, ou par trop de seicheresse, qui ne peut germer:ou par trop d'eau, qui fait pourrir la chastaigne & gland en la terre, ou par les bestes, taulpes, mulots, & telles sortes de bestes qui mangent & endommagent la chastaigne & gland dedans terre. Le plant du chastaignier & du chesne est pareil, & aussi le labeur: & qui les veut faire fort ietter, on les peut coupper apres les trois ou quatre ans qu'ils sont plantez, & non plustost, & au commencement du Printemps, qui les fait ietter au double. Et y a danger d'y mettre le fer pour les coupper,ou les esmonder plustost: car cela souuent les fait mourir. Et s'il suruient quelques branches & reiect le long de la tige à la premiere,deuxiesme,& troisiesme,on peut au commencement qu'ils croissent,les abbattre,& rompre de la main,pendant qu'ils sont tendres & ieunes,sans y mettre le cousteau,qui est le meilleur.

Des chesnes, & de leur difference, charmes, fousteaux, tillet, & semblables bois. CHAP. XVIII.

LE chesne, c'est l'arbre de plus de fruict, & de plus grand' commodité qu'arbre qui soit en la Gaule. Par ce, és anciens bois & forests lon a tousiours gardé le bois de ceste espece, comme le plus necessaire & proffitable. De ceste sorte d'arbres on met trois differences, & de chacune difference masle & femelle : combien qu'au vulgaire ils portent tous le nom du chesne, toutesfois le Latin leur donne à chacun leur propre nom, appellant l'vne sorte *Robur*, l'autre *Quercus*, l'autre *Ilex*. *Differences des chesnes.* Robur. Quercus. Ilex.

Or la premiere de ces differences, c'est qu'il y a vne sorte de chesnes, qui sont gros & robustes, ayans la tige par bas fort grosse, noüeuse & forte, ayans grandes racines & estendues par la terre: & au dessus de la tige, qui est assez courte, il porte plusieurs & grãde quantité de branches grosses, estendues, & longues, qui contiennent grand païs: & pour ceste raison sont à grande distance les vnes des autres, pour le païs qu'il faut à loger leur branchage. Ceste sorte de bois est plus propre pour bois de chauffage, que bois de bastiment, pource qu'il porte tige couuerte, & n'est de si grande hauteur & rondeur, & a les branches assez tortues & renuersees. De ceste sorte se voyẽt plusieurs forests, où les arbres sont gros & courts : & en longue distance, & fort estalez par le dessus.

L'autre sorte est des chesnes qui ont la tige assez grosse & longue, comme de quatre à cinq bonnes toises de hauteur, & au dessus de la tige quatre ou cinq branches assez hautes & assez droites & ne sont espandues, ne la tige tant couuerte comme du precedent: & ceste sorte de bois est bonne pour poultres & grosses pieces de bois, qui se mettent és bastiment, aussi pour scier & mettre en fente, pource qu'il n'est noüeux & dur comme le precedent: & de ceste sorte se voyent aussi plusieurs forests en France, qui sont plus serrees & garnies de bois que les autres dont ie viens de parler, à cause que les branches montent plus droit, & n'occupent pas tant de place.

L'autre sorte est des chesnes qui ont la tige menue, fort droite, qui monte sept ou huict toises de haut sans branches, & au bout de la hauteur de la tige porte peu de branchage, & de bois, tellement que tout le bois est en tige, & semble que le dessus soit seulement vn bouquet. Et ceste sorte de bois est fort pressee, les pieds des chesnes pres l'vn de l'autre, & se montent ensemblement en grande hauteur & droiteur, qui sont forests fort proffitables pour faire toutes sortes de bastiments, tant pour soliueaux, que toutes sortes de long & moyen bois, qui sert à massonner & faire couuerture. Et de ceste sorte de bois en y a plusieurs forests en ce païs.

Toutes ces trois sortes portent grande & pareille feuille, sinon que les vns les portẽt plus larges, les autres moyennes, & les autres moin-

pres : aussi ils ont le gland les vns plus longs, & plus gros, les autres plus gros & plus courts, les autres plus menus & plus longs.

Masle & femelle es chesnes.

Encores de ces trois sortes de chesnes, y a en chacune sorte les masles & femelles. Les femelles s'appellent communément, comme dit Theophraste, ceux qui portent le plus de fruict, & les plus puissants. Si ainsi est qu'il faille appeller ceux qui portent la plus grande abondance de fruict, des femelles : par ainsi l'autre sorte de masles sera de ceux qui rapportent le moins de fruict. Quand ils rapportent fruict, ou quand ils sont steriles, on appelle steriles, les masles : & les fructueux, les femelles. Theophraste met vne autre difference d'autres qui sont steriles, dont ie n'entens escrire pour le présent, pour estre bref, & remettant ceux qui le voudront veoir bien au long, à Theophraste en son tiers liure *De historia plantarum*, au tiltre *De robore*, aussi pareillement de tous les autres arbres dont ie me tairay, pour n'exceder mon premier propos..

Theophraste.

Sterile masle, fructueux femelle.

Vie des chesnes, cent ans à croistre, cét en estat, cent à decroistre.

Toutes ces sortes de chesnes sont de grande & longue vie, tellement qu'on leur donne vie & duree iusques à trois cens ans : à croistre cent, en estat cent, & cent à decroistre : ce qui se peut voir par les anciennes forests.

Et d'autant que cest arbre croist tard, & meurt tard, il ne se faut point esmerueiller si l'orme, le fresne, erable, & autres bois mis en pareille & aussi bonne terre, iette plus puissamment bois que les chesnes : la cause est, que le naturel desdits arbres est de plustost croistre, & de plustost mourir : & la nature du chesne de venir lentement, croistre longuement, & mourir tard : & ne peut on auancer la nature, comme il se peut voir en vn cheual, qui est parfaict en grandeur en cinq ans, & l'homme en vingt cinq seulement : aussi l'aage de l'vn est plus longue que de l'autre. Ie dy cecy pour ceux qui veulét auoir bois incontinent, car ils doyuent planter seulement des fresnes, ormes & erables qui viennent puissammét & incontinét, & iettent plus de bois en six ans, que le chesne en dix. Aussi ceux qui veulent auoir du bois plus plaisant, de plus de proffit & perpetuel, combien qu'il soit plus tardif, il faut planter du chesne, des chastaigniers, charmes & fousteaux, lesquels charmes & fousteaux sont d'assez longue venue, & grande duree, & iettent assez petit reiet, comme les chesnes, tellement que ce sont arbres d'vne mesme sorte & croissance, & qu'il faut planter d'vne mesme façon, & en mesme temps, comme dessus est dit. Il est bien vray que le chesne demande la terre grasse, bonne, & qu'elle ne soit aquatique, ainsi que le charme & fousteau : toutesfois le charme & fousteau viendront plus aisément en païs & terre pierreuse, combien que quelques sortes d'arbres que ce soyent, tant plus ils sont plantez en bonne terre, tant mieux viennent. Mais il y en a qui naturellement demandent bonne terre, comme le chesne, si on veut qu'il proffite bien : s'il se met en moyenne, il proffite moyennement : s'il se met en mal-aise, il est malaisé le faire proffiter, & ne fait

Cheual parfaict en cinq ans, l'homme en vingtcinq.

que rabougrir:toutesfois les charmes & fousteaux viennent en moyennes terres,& peuuent bien proffiter en terres pierreuses.

On ouure les fosses de bonne heure,comme cy deuant a esté escrit: & se plantent tous lesdits arbres plus commodément au mois de Feurier,apres l'hyuer rompu,comme tousiours a esté dit.

Charme. Le charme,appellé des Latins *Carpinus*, vient en mesme terroir & de mesme façon que l'Erable : cest arbre estoit employé anciennement à emmancher les instruments rustiques, & à faire les iougs des bœufs:maintenant on s'en sert à brusler,estant le bois le moins humide,le plus sec,& qui fait le meilleur charbon.

Fousteau. Le fousteau,nommé *Fagus* des Latins,comme ressemble au charme de bien pres , aussi a il besoing de semblable terroir & culture pour bien parcroistre: vray est que d'autant il doit estre recommandable, parce qu'il porte vn fruict appellé faine,non moins proffitable que le gland: pour le moins les escureurs,les tourtres,les gruës,& autres tels oiseaux s'en engraissent: Les anciens faisoyent leurs tonneaux à vin, leurs cuues,& leurs vaisseaux à boire de l'escorce de cest arbre.

Tillet. Le Tiller vient fort bien en lieux montueux & haut exaucez , qui soyent toutesfois humides & quelque peu aquatiques : Son bois est propre à faire coffres & boëttes son escorce à faire les berceaux & paniers à coucher les enfans.

Liege. Le liege demande semblable terroir que le fresne & le chesne, il ne s'en voit point és forests de France, bié en celles du païs de Bearn & de Foix : c'est vne chose remarquable en cest arbre qu'elle peut estre despouillee de son escorce sans luy faire tort , laquelle lon employe aux rusches pour les mousches à miel , & à semeler les pantoufles & mules durant les froidures d'hyuer.

If. L'If,que les Latins appellent *Taxus* , est assez frequent en nos forests : il vient fort bien és lieux montueux & rochers : Son bois est propre à faire coffres, marchepieds,arcs,fleches, dards,& autres telles menuiseries magnifiques,à raison qu'il a diuerses veines , & n'est subiect d'estre rongé des vers: Lon dit toutesfois que son ombre fait mourir ceux qui dorment ou mangét dessous,& que son fruict mangé,cause la fiebure & la dissenterie.

Et pource que i'ay proposé de proceder par abbregé, pour ne passer point outre mon entreprinse, il suffira de ce petit memoire , renuoyant ceux qui voudront voir la science au long,à tant de liures d'agriculture , qui traictent entierement toutes les parties d'icelle , lesquelles sont assez communes à vn chacun , où lon pourra voir à suffisance ce que i'ay differé de traitter pour euiter prolixité.

Quant aux vertus & proprietez des arbres susdits : Le chesne a plusieurs choses qui sont fort recommandables: Les feuilles, ses noix, qui sont appellees noix de galles , & son guy, qui est appellé guy de chesne. Lon peut distiller de ses feuilles encores tendres , & qui ne commencent qu'à sortir, vne eau qui est singuliere pour appaiser les

defluxions du foye, pour comminuer le calcul, & pour appaiser les fleurs blanches des femmes. Les noix de galles, qui sont des plus grosses, ont ceste singularité en soy, qu'elles donnent presage de trois choses, à sçauoir, guerre ou cherté, ou pestilence: car si vous ouurez celles qui sont entieres, vous y trouuerez dedans ou vne petite mousche, ou vne petite araignee, ou vn petit ver: si la petite mousche s'enuole, elle presage guerre future: si le petit ver se traine, c'est signe de cherté d'annee: si la petite araignee court çà & là, elle prognostique infinies maladies pestilentes. Les noix de galles desseichees & mises en poudre, arrestent soudainement toute sorte de flux de ventre. Le guy de chesne pris par la bouche, donne vn grand allegement à ceux qui sont tourmentez du haut mal.

Calcul. Fleurs de femmes. Presages.

Le fousteau sert de beaucoup à faire panniers & corbeilles à vendanger, encores que les anciens en fissent les vaisseaux desquels ils sacrifioyent aux dieux. Les feuilles de fousteau maschees guarissent les fissures des leures, & les erosions des genciues: le fruict de fousteau, qui est appellé faine, deseiché & mis en cendre, meslé és liniments, est de grande vertu contre le calcul & grauelle.

Haut mal. Fissures de leures. Grauelle. Calcul.

PARC AUX BESTES SAUUAGES.

Assiette du parc, & gouuernement des bestes sauuages y contenues.

CHAP. XIX.

AFin que ne delaissions rien en nostre Maison rustique dequoy le pere de famille, & seigneur de la metairie ne puisse tirer proffit, & prendre son plaisir, voulons selon la commodité du lieu, que lon face des parcs pres de la metairie, esquels on tienne enclos lieures, cheureuls, sangliers, & semblables bestes sauuages: à fin que le maistre & seigneur du lieu se puisse quelquesfois se resiouyr, & prendre ses esbats à voir la chasse de ses bestes: & s'il estoit besoing de faire vn banquet, qu'on trouuast de la viande aussi preste qu'en vne cuisine ou gardemanger: outre la vente que tous les ans le bon mesnager peut faire de telles bestes.

Proffit du parc.

L'assiette du parc doit estre, s'il est possible, dans le bois de haute fustaye, en lieu enclos & fermé de murailles, faictes de pierres de moellon & de chaux viue, ou de bricques & de mortier de terre, ou de cloisons basties de paux de chesne. Par ce lieu doit passer vn ruisseau, ou quelque source de fontaine, ou à faute d'eau viue & naturelle faudra appropier fosses & mares massonnees & cimentees, pour receuoir & garder l'eau de la pluye.

Et faut qu'en ce lieu y ayt à force de terres herbues, & arbres portans fruicts: entre tous les arbres on estime beaucoup pour les bestes

Assiette du parc.

sauuages, les fruicts de chesnes, pommiers, poiriers sauuages, arboisiers & d'autres semblables. Toutesfois vn bon pere de famille ne doit estre content des biens que la terre leur donne d'elle mesme: mais en la saison que la terre n'apporte rien, & n'y a point de pasture és forests, leur faudra donner de ce qu'on a gardé des mestiues, & nourrir d'orge, de pur froument, de febues, de marc de vin, & de tout ce qui sera à bon marché. *Nourriture des bestes sauuages.*

Et à fin que les bestes sauuages congnoissent qu'on leur donne à manger, faudra en auoir vne ou deux appriuoisees à la maison, & les mettre dans le parc: elles courront par tout, & amasseront les autres, & les ameneront à la pasture. Et ne faut faire seulement cela en Hyuer, mais aussi quand elles seront pleines, & auront des faons & petits, pour mieux les nourrir. Parquoy lon doit souuent aduiser s'il y en a aucunes qui ayent faonné pour leur donner du grain.

Il ne faudra laisser enuiellir vn sanglier plus de quatre ans, car il croist iusques à ce temps là, & apres il amaigrist de vieillesse: parquoy pendant qu'il est en sa force & beauté le faut vendre. *Le sanglier amaigrist quatre ans passez.*

On peut bien garder long temps vn cerf: car il est long temps ieune, & vit longuement.

Quant est des menues bestes, comme sont lieures, ne les faut mettre en parc fermé seulement de paux & paillis: car attendu qu'elles sont petites, il leur est facile de passer par les barres & entredeux: & quand elles peuuent sortir & trouuer yssue, elles s'enfuyent. Leurs parcs donc doyuent estre clos de murailles, & leur nourriture de graine de farrage, de chicorees, de laictues, de pois ciches, d'orge trempez en eau du ciel: car les leuraux n'ayment gueres la graine seiche.

Quant aux connins nous en auons parlé en la garenne.

HAIRONNIERE.

L'assiette de la haironniere, & gouuernement du Hairon.

CHAP. XX.



Ous auons parlé au premier liure de quelques oiseaux estranges & sauuages, comme paons, poules d'Inde, faisans & gelinotres, & disions estre grande curiosité de les nourrir: nous en pourrons autant dire ou plus du Hairon, que les Latins appellent *Ardea*, quasi *Ardua*: par ce qu'il vole haut, car en cest oiseau n'y a que despense, sans proffit aucun: bien est vray que les Princes & grands Seigneurs, qui ayment la chasse, peuuent receuoir quelque plaisir & contentement au vol de l'espreuier, pour la prinse du hairon, mesme receuoir quelque volupté de gueule au manger de la chair du hairon,

principalement de son estomach & poictrine : aussi dit on que le hairon est viande royale, mais ce plaisir couste doublement. Posons donques le cas que le pere de famille, & maistre de nostre Maison Rustique, soit Prince ou grand Seigneur, & qu'il se delecte à toute sorte de chasse, & à richesse de gueule: il se pourra faire qu'il prendra quelques fois ses esbats au hairon, soit pour la chasse ou pour la viande: ne sera donques outre raison si nous touchons quelque petit mot de la haironniere, à fin que nous n'obmettions rien en general de tout ce qui peut estre necessaire pour la beauté & perfection de nostre Maison Rustique.

Assiette de la haironniere.

Deux occasions du bastiment de la haironniere.

Donc pour bastir vne haironniere qui apporte, non seulement plaisir, mais aussi proffit à son seigneur, faut premierement considerer que le hairon est vn oiseau iournallier, solitaire, assez fantasque, & qui ne fait sa demeure sinon en lieu où il se plaist bien fort: qui est cause qu'en tous lieux indifferemment la haironniere ne se doit poser, mais seulement au lieu & place où lon aura coniecturé que le hairon passant a commencé à faire quelque pose & assiette, comme en lieu qui luy est le plus plaisant. Car la haironniere doit estre bastie pour deux occasions : l'vne, pour nourrir des hairons, à fin que quand il plaira au seigneur de chasser au hairon, ou faire quelque banquet magnifique & somptueux, il ayt des hairons à son commandement: l'autre occasion est pour attraire les hairons passents : car le hairon enfermé & enclos en la haironniere, appelle les passants, lesquels ayans ouy la voix du hairon enfermé s'arrestent, & font leurs nids sur le tect de la haironniere, d'où aduient qu'ayans faict leurs œufs, incontinent on prend leurs petits, pour les enclorre & enfermer en la haironniere.

Concluons donques, qu'auant que bastir la haironniere faut auoir esgard soigneux à la commodité du lieu, à sçauoir, si en ce lieu le hairon s'est autresfois pleu: car si lon enferme le hairon en lieu où il ne se plaise, ne fera aucun fruict, mais mourra incontinent. Encore faut il que par le milieu de la haironniere passe quelque ruisseau d'eau courante: car le hairon est vn oiseau aquatique, qui se plaist & delecte aux eaux, & ne vit que d'anguilles & autres poissons semblables, vifs.

Le bastiment de la haironniere.

Le bastiment de la haironniere doit estre tout à iour, & fermé de lattes biens drues, & d'ais de fente, enuiron la hauteur de six toises par bas, & bien couuert par dessus, à fin que les hairons passants puissent commodement faire leurs nids sur la haironniere.

Nourriture du hairon.

Leur nourriture sera d'anguilles viues, & autres semblables poissons, aucunesfois d'entrailles, mesme de chair de loups & chiens decouppee menu : & leur faut donner à manger leur saoul, à fin de les engraisser pour la chasse, & pour les banquets, non pour en auoir engeance : car peu de hairons s'addonnent à pondre en seruitude.

Lieu pour voler le hairon.

Ie diray en passant, que si le seigneur, pour prendre son esbat au vol du hairon, prend quelque hairon en la haironniere, ne doit le voler

pres la haironniere, mais bien loing, autrement il estrangeroit les hairons, tant passans qu'enfermez: car les passans ne voudroyent plus faire leur nid sur le tect de la haironniere, & les enfermez se fascheroient, & auroyent crainte de semblable danger.

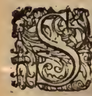
Encore que le hairon soit viande royale, toutesfois daurant qu'il est oiseau aquatique, il a la chair excrementeuse, difficile à digerer, & plus dure que nul autre oiseau de riuiere: rien n'est plus recommandable en luy, quant au manger, que la chair qui est à l'entour de sa poictrine ou estomach. Au surplus lon tient que son bec trempé quelque temps en vin, fait que le vin aye vertu d'endormir & exciter le sommeil.

Singularitez du hairon. Faire dormir.

LA VENERIE OV LA CHASSE.

Qu'il y a trois sortes de chasse.

CHAP. XXI.



SVyuant nostre dessein, traicterons vn petit mot de la chasse, non pas que voulions que nostre pere de famille s'addonne à la chasse autrement, sinon pour prendre quelquesfois ses esbats, encore en temps de relais & de vacation, au lieu de dormir, ou de retarder en sa maison.

Or il y a trois sortes de chasse, l'vne aux poissons, l'autre aux oiseaux, la tierce aux bestes à quatre pieds, quels sont cerfs, cheureuils, sangliers, lieures. En toutes les trois sortes se pourra exercer le seigneur de nostre Maison Rustique, mais principalement à la chasse des bestes à quatre pieds: car la premiere appartient aux seruiteurs du fermier, qui aux iours de festes se doyuent amuser à pescher poissons à la ligne, ou au manequin, à fin qu'ils ayent quelque surcroist de viande pour leur reciner ou soupper: la chasse aux oiseaux est aucunement delectable: toutesfois si nous voulons croire Platon, plustost seruile que liberale. La chasse aux bestes à quatre pieds, comme honneste exercice, a esté receuë de tout temps, & permise selon les loix, principalement celle qui n'est point nocturne, & qui s'entreprend, non par oisiueté & contênement de labeur, mais pour acquerir vne plus grande promptitude, agilité, alacrité, & force de corps: quoy qu'en soit, le maistre de nostre Maison Rustique, principalement s'il est grand seigneur, pourra s'exercer quelquefois, & prendre ses esbats à la chasse, apres auoir donné ordre à toutes ses affaires, tant de ville, que de sa maison champestre.

Trois sortes de chasse.

Le proffit de la chasse aux bestes à quatre pieds.

Quels chiens sont bons pour la chasse.

CHAP. XXII.



LA chasse des bestes à quatre pieds, comme cerf, sanglier, cheureuil, lieure, se fait principalement auec chiens, cheuaux, & force de corps: aucunesfois auec les cordes & rets, & quelquesfois auec les toilles: mais ces deux façons de prendre les bestes sont plustost pour les fetards, pusillanimes & couards, que pour gens de fait, qui ayment la chasse, plus pour l'exercice du corps, & leur plaisir, que pour le contentement de la gueule.

Quatre sortes de chiens de chasse. Les chiens courants, qui sont dediez à la chasse, sont de quatre sorte quant au pelage, blancs, fauues, gris, & noirs.

Blancs. Les blancs sont les meilleurs: car ils sont de haut nez, vistes, ardants, & qui ne laissent iamais à chasser pour chaleur qui puisse durer, sans se rompre à la foule des piqueurs, ny au bruit & cry des hommes: gardét mieux le change que nulle des autres especes de chiés, & sont de meilleure creance: toutesfois ils veulent estre accompagnez de piqueurs, & craignent vn peu l'eau, principalement en Hyuer, quand le temps est froid. Ceux qui sont tous blancs sont les meilleurs, & pareillement ceux qui sont marquetez de rouge: les autres qui sont marquetez de noir & de gris salle tirant sur le bureau, sont de peu de valeur: dont en y a aucuns suiets à auoir les pieds gras & tendres.

Change, c'est à dire, ruse du cerf.

Fauues. Les fauues les secondent, & sont de grand cœur, d'entreprinse, & de haut nez, gardans bien le change, quasi du naturel des blancs, excepté qu'ils n'endurent pas si bien les chaleurs, ny la foule des piqueurs: ils sont toutesfois plus vistes & plus ardants, & ne craignent ny les eaux, ny le froid, & courent seurement & de grande hardiesse, & ayment communement le cerf sur toutes autres bestes, & ne font cas des lieures: vray est qu'ils sont plus opiniastres, & plus mal-aisez à dresser que les blancs, & de plus grande peine & trauail. Les meilleurs chiens entre les fauues sont ceux qui ont le poil plus vif, tirans sur le rouge, & qui ont vne tache blanche au front, ou au col, pareillemént ceux qui sont tous fauues: mais ceux qui tirent sur le iaune, estans marquetez de gris ou de noir ne valent gueres: ceux qui sont retroussez & herigotez sont bons à faire limiers. Les chiens blancs & fauues ne sont bons que pour les Roys, Princes, & grands Seigneurs, non pas pour les Gentils-hommes, parce qu'ils ne courent qu'au cerf, non à toutes bestes.

Chiens gris. Les gris courent bien toutes bestes qu'on leur voudra faire chasser, mais ne sont si vistes ne si vigoureux que les autres, principalement ceux qui ont les iambes fauues, tirantes sur le blanc: ce neantmoins ar-

dants & de grand cœur, ne craignans le froid, ne les eaux, courants de grand courage, & n'abandonnans iamais la beste quelle ne soit morte: vray est qu'ils craignent les chaleurs, la foule des piqueurs, & le bruit des hommes, & n'aiment pas vne beste qui ruse & tournoye : mais en recompense, il est impossible de voir courir de plus vistes & meilleurs chiens, principalement apres les bestes qui tirent pais.

Les noirs sont puissans de corsage, toutesfois ils ont les iambes basses & courtes, aussi ne sont ils pas vistes : combien qu'ils soyent de haut nez, ne craignans les eaux ny les froidures, & desirent plus les bestes puantes, comme sangliers, renards & leurs semblabes, qu'autres, par ce qu'ils ne se sentent pas le cœur, ny la vistesse pour courir & prendre les bestes legeres. Or par ce que lon dit communement, que de toute taille bon chien, il se peut faire que le pelage ne face pas beaucoup à la bonté du chien, & qu'en toute sorte de pelage se trouuent de fort bons & beaux chiens : pour ceste cause, il faut qu'vn chien, de quelque pelage qu'il soit, pour estre beau & bon ayt les signes qui s'ensuiuent: La teste moyennement grosse, plustost longue que camuse: les nazeaux gros & ouuerts : les oreilles larges & de moyenne espaisseur: les reins courbez: le rable gros : les hanches grosses & larges : la cuisse troussee: le iarret droit bien herpé: la queuë grosse pres des reins [illegible] au bout: le poil de dessous le ventre rude: la iambe grosse : la patte du pied seiche, & en forme de celle d'vn renard : les ongles gros, le derriere autant haut que le deuant. Le masle doit estre court & courbé [illegible] longue.

Chiens noirs.

Les signes d'vn bon chiẽ de chasse.

La signification de ces signes est telle: les nazeaux ouuerts signifiẽt le chien de haut nez : les reins courbez, & le iarret droit, denotent la vistesse: la queuë grosse pres des reins, longue & deliee au bout, signifie bonne force aux reins, & que le chien est de bonne haleine : le poil rude au dessous du ventre, demonstre qu'il est penible, ne craignant point les eaux ny le froid: la iambe grosse, le pied de renard, & les ongles gros, denotent qu'il n'a point le pied gras, & qu'il est fort sur les membres, pour courir longuement sans s'aggrauer.

Les significatiõ des signes de bon chien de chasse.

Or par ce qu'il est fort difficile de pouuoir recouurer à son aise tels chiens qui sont necessaires pour la chasse, pour en auoir de beaux, sera bon d'auoir vne belle lyce, qui soit de bonne race, forte & bien proportionnee de ses membres, ayant les costez & flancs grands & larges: que lon fera couurir par vn beau chien ayant les marques qu'auons cy dessus dites, non en autre temps, s'il est possible, que sous les signes de Gemini & d'Aquarius: car les chiens qui naissent en ce temps, ne sont si subiects à la rage, & en viendra plus de masles que de femelles. Quand la lyce sera pleine, & qu'elle commencera à aualler son ventre, on ne la doit pas mener à la chasse, de crainte que ses petits ne soyent empeschez de proffiter: on la doit seulement laisser aller par la cour & maison, sans l'enfermer dedans le chenil, d'autant qu'elle est ennuyeuse & desgoustee. Quand les petits sont nais, qui est la vraye

saison en Mars, Auril, & May, plustost que durant l'hyuer, ou pendant les grandes chaleurs, & qu'ils commencent à voir, faut les nourrir de laict de vache, de cheure, ou de brebis, pur & tout chaud, & ne les separer de leur mere auant deux mois : puis les nourrir iusques à l'aagē de dix mois de laictages, de pain, & de toutes sortes de potages, & à dix mois les faire nourrir au chenil comme dirons.

Le chenil aux chiens de chasse. Lon doit nourrir les chiens courans tous ensemble, en vn chenil propre & commode, à fin qu'ils se congnoissent & entendent : parce que ceux qui sont nourris ensemble s'entendent & ameutent mieux que ne font les chiens amassez; & prins de diuers lieux.

Nourriture des chiens de chasse. *Pain.* Leur nourriture sera de pain faict de tiers froument, tiers orge, & tiers seigle : d'autant qu'ainsi mixtionné il les entretient frais & gras, & les garentit de plusieurs maladies : que s'il n'y auoit que du seigle il les feroit trop vuider : si du froument pur, il leur rendroit le ventre par trop dur: parquoy faut mixtionner & mesler l'vn auec l'autre. On *Carnage.* leur doit donner des carnages en temps d'hyuer, principalement à ceux qui sont maigres, & courent le cerf : mais à ceux qui courent le lieure, iamais, de crainte qu'ils ne s'acharnent aux grosses bestes, & ne facent cas des lieures, qui se mettent communement parmy le bestail priué, pour se deffaire des chiens, & lors pourroyent laisser aller le lieure pour courir apres le bestail priué : mais chiens qui courent le cerf ne le feroyent, parce que le cerf est de plus grand vent & sentiment que le lieure, aussi que sa chair leur est plus friande & delicate que nulle autre. Le meilleurs carnages qu'on leur pourroit donner, & & qui les renforciroyent le plus, sont cheuaux, asnes & mulets: quant aux bœufs, vaches, & leurs semblables, la chair leur est de plus aigre substance. Le carnage qu'on leur donne doit estre premierement escorché, à fin qu'ils n'ayent pas la congnoissance de la beste, ne de son *Potages.* poil: les bons veneurs font grand cas des potages faits de chair de brebis, de cheures, de reste de bœuf, pour les chiens maigres qui courent le lieure : & faut mesler aucunesfois parmy ces potages quelque peu de souphre pour les eschauffer.

Le chenil doit estre situé en quelque lieu bien orienté, par le milieu duquel passe vn ruisseau ou fontaine : le logis des chiens sera basty de murailles bien blanches, & de planchers bien collez, de peur que les araignes, puces, punaises, & leurs semblables s'y engendrent. Celuy qui les gouuernera doit estre gracieux, fort courtois & doux, aimant les chiens de nature, qui les nettoye & accoustre soingneusement auecques bouchons de paille & espoussettes: leur dõne à manger plusieurs petites friandises, & meine pourmener par les bleds verds, & par les prairies, tant pour les faire paistre que pour leur apprendre à courir, les faisant passer à trauers les troupeaux des brebis, & autre bestail priué, à fin de les y accoustumer & faire congnoistre.

Maladie des chiens de chasse. Si les chiens sont malades, faudra vser des remedes suiuants. Pour les pouls, puces & autres vermines, desquels les chiens se chargent fou

souuentesfois principalement par les grandes chaleurs, faut les baigner, ou pour le moins lauer & bouchonner, auec decoction faicte en bonne quantité, auec dix bonnes poignees de cresson sauuage, marioIaine sauuage, saulge, rosmarin, rhuë, patience, & six poignees de sel; le tout bien cuit à la consomption des herbes. *Pouls, puces, & vermine.*

Pour faire choir les vers, faut destremper de la poix resine en poudre, aloë en poudre, chaulx viue en poudre, souphre vif en poudre, le tout en fiel de bœuf, & de ceste liqueur frotter le lieu qui sera infecté de vers. *Vers.*

Si les chiens sont mords de serpents, faut leur faire aualler incontinent ius tiré de la feuille de fresne, ou bien vn plein voirre d'vne decoction faicte de rhuë, bouillon blanc, menthe, genest, à laquelle on doit adiouster le poids d'vn escu de theriaque. & par dessus la morsure appliquer aussi de la theriaque. *Morsure de serpents.*

Quand les chiens sont mords de chiens enragez, il faut incontinent les plonger par neuf fois l'vne apres l'autre dans vne pippe pleine d'eau marine: ou au defaut d'eau marine, d'eau où lon aura fait fondre quatre boisseaux de sel: cela les empeschera d'enrager. Et s'il aduient que tu n'y ayes donné assez soudain remede, & que le chien ayt desia encouru la rage: à fin que tu preserues les autres du mesme mal, seras soingneux que le chien enragé ne coure point, & le tueras incontinent: car de donner remede à telle rage, il est du tout impossible: les signes de telle rage sont la queuë leuee & toute droite, la gueule fort noire, sans escume, regard triste & de trauers. *Morsure de chiés, ou loups enragez.* *Signes de la rage.*

Contre la galle, dartres, gratelles, & rongnes des chiens, faut prendre trois liures d'huile de noix, vne liure & demie d'huile de cade, deux liures de vieil oingt, trois liures de miel commun, liure & demie de vinaigre, le tout faire bouillir ensemble iusques à la consomption de la moitié du vinaigre, puis adiouster poix raisine, & poix commune, de chacun deux liures & demie, cire neufue demie liure: faire le tout fondre ensemble, puis ietter les poudres qui s'ensuiuent, liure & demie de souphre, deux liures de coupperose recuite, douze onces du verd de gris, & en faire onguent: mais auant que les frotter de cest onguent, les faut lauer auec de l'eau & du sel. *Galle, dartres, gratelles, rongnes.*

Pour les vers des chiens, faut leur faire bruuage d'vne decoction où auront bouilly aluine, auronne, rasure de corne de cerf: ou bien leur faire aualler pillules composees de corne de cerf, de souphre, aloë & ius d'absince. *Vers.*

Quand les chiens sont foulez, frottez leur les pieds auec restraintif fait de iaunes d'œufs, ius de grenades, suye subtilement puluerisee, le tout bien meslé ensemble, & les laissez reposer vn iour entier.

Les chiens sont souuent blessez des sangliers en plusieurs parties de leurs corps, & selon les lieux & endroits où ils seront blessez, il se faut gouuerner pour les penser: si la playe est au ventre, & que les trippes en sortent sans en estre offensees, les faudra remettre premiere- *Blessure des sangliers.*

-ment, puis mettre au dedans du ventre au droit du trou vne laische de lard, & coudre la peau par dessus, mais à tous les poincts d'aiguille faut nouër le filet, & le coupper à chacun point: autant en fera lon par toutes les blessures qui seront aux autres lieux, y mettant tousiours quelque lardon.

Playes. Pour les playes des chiens le ius de la feuille de choux rouge y est souuerain baume, mis incontinent sur la playe pour la consolider soudainement: ou bien prenez du ius de la nicotiane, de laquelle nous auons parlé au second liure.

Chancres d'oreilles. Contre les chancres qui viennent aux oreilles des chiens, prenez vne drachme de sauon, d'huile de tartre, sel ammoniac, souphre, verd de gris, le tout soit incorporé ensemble auec vinaigre blanc & eau forte, & en frottez par neuf matins le chancre.

Morfondures. Si les chiens, apres auoir couru par verglats & autre mauuais temps, ou nagé és riuieres & estangs à la poursuite des bestes, sont morfondus, incontinent qu'ils seront de retour à leur chenil, les faut chauffer & seicher à vn grand feu, puis leur frotter & bouchonner le ventre, pour abbattre la fange.

Escorcheures des pieds. Souuentesfois en courant par les campaignes & rochers ils s'escorchent les pieds: à quoy sera bon premierement leur lauer les pieds auec eau & sel, puis faire cataplasme de moyeux d'œufs battus auec fort vinaigre, & ius de l'herbe nommee pilosselle.

Heurtement. Si en courant auront esté heurtez en quelque partie de leur corps du bout de la corne du cerf, ou de la hure du sanglier, faut emplastrer le lieu auec racine de grande consoulde, emplastre de melilot, huile rosat, autant d'vn que d'autre, & auant qu'appliquer l'emplastre oster le poil du lieu où sera la douleur.

Difficulté d'vriner. Pour faire pisser les chiens, faites leur boire d'vne decoction faicte en vin blanc, de maulues, guimaulues, racines de fenoil & de ronces.

Mal d'oreilles. Si les chiens ont mal dedans les oreilles, instillez y verjus meslé auec eau de cheurefeuil, & cõtinuez cela par trois ou quatre matinees.

Voyez plus amplement de la nature, mœurs, differences, & maladies des chiens au premier liure, chapitre du chenil.

Comme il faut façonner les ieunes chiens pour la chasse.

CHAP. XXIII.

Entendre son de trompe. *Nager.* CE n'est assez d'auoir nombre de bons & beaux chiens, qui ayent les marques de bonté & de beauté qu'auons cy deuant mentionnees, encore est il besoin les dresser & façonner pour la chasse. Faudra donc que leur gouuerneur en premier lieu leur face entendre le son de la trompe, à nager & accoustumer l'eau, à fin qu'ils soyent plus prompts & adroits à poursuiure la beste, s'il aduient qu'elle se sauue dans riuieres courantes ou estang: puis apres les mener vne fois la sepmaine

la sepmaine pour le plus, aux champs : non pas toutesfois auant l'aage de seize ou dixhuit mois, car auant ce temps ils ne sont du tout ren forcez ny asseurez de leurs membres. Sur tout faut bien aduiser à quelle chasse on les veut addonner, soit à courir le cerf, ou la biche, ou le sanglier, ou le lieure : car telle beste que leur ferez courir la premiere fois, de telle leur en souuiendra tousiours, principalement si vous leur en donnez curee.

Ne les faut faire courir au matin s'il est possible, parce que s'ils ont accoustumé la fraischeur du matin, & viennent à courir sur le haut du iour, ayant senty la chaleur du soleil ne voudront plus chasser.

Lon ne doit dresser ieunes chiens dedans les toilles, parce que la beste ne fait que tournoyer, & par ainsi peut estre veuë de tous costez & à toutes heures : & si on les fait courir apres hors des toilles, & que la beste s'esloingne quelque peu d'eux, ils l'abandonneroyent incontinent.

Pour le meilleur sera, à fin de les mieux façonner & dresser, mettre les ieunes tous ensemble auec quatre ou cinq des vieux, quand on les voudra faire courir.

Qu'il faut congnoistre le cerf, & sçauoir son giste, auant que le courir.
CHAP. XXIIII.

ROYS, Princes, & grands Seigneurs, à qui appartient la chasse du cerf, non à d'autres, n'ont coustume de courir le cerf, auant qu'ils ayent entendu de leur veneur, quel est le cerf, ieune ou vieil, beau, grand, & qui merite d'estre chassé, puis où est le giste du cerf. *La chasse appartient aux grands Seigneurs.*

Or le veneur congnoistra l'aage & beauté du cerf par le iugement qu'il pourra faire de la forme du pied, des portees, des fumees, des alleures, des abbateures & fouleures, & des frayeures. *Les signes & aage du cerf.*

La sole du pied grande & large, le talon gros & large, la petite comblette ou fente, qui est par le milieu du pied, large & ouuerte, la iambe large, les os gros, courts, & point tranchans, la pince ronde & grosse, sont marques de cerfs vieux. Plus, les vieux cerfs en leurs alleures ne passent iamais le pied de derriere outre celuy de deuant, mais demeure apres de quatre doigts pour le moins : ce que ne font pas les ieunes cerfs : car en leurs alleures le pied de derriere outrepasse celuy de deuant, comme fait vne mule qui va l'amble. La biche a communement le pied long, esttoit & creux auec petis os tranchans. *Forme du pied.* *Biche.*

Les fumees, c'est à dire les crottes & excrements de cerfs, ne sont semblables en tout temps : car les vnes sont formees, les autres en torches, les autres en plateaux : au mois d'Auril & May, les vieux cerfs iettent fumees en plateaux : & si elles sont larges, grosses, & espesses, c'est signe qu'ils sont cerfs de dix cors, c'est à dire, de dix peti- *Fumees du cerf.*

tes cornes ſortans du marrain. Au mois de Iuin & Iuillet, ils rendent leurs fumees en groſſes torches bien molles : toutesfois il y en a quelques vns qui les iettent encores en plateaux iuſques à la my-Iuin. Et depuis la my-Iuillet iuſques à la fin d'Aouſt leurs fumees ſont formees, groſſes, longues & nouees, bien martelees, oinctes ou dorees : voyla comme lon pourra diſtinguer les cerfs de dix cors d'auec les vieux.

Portees. Les portees du cerf ſont dites, quand le cerf paſſe par vn bois branchu, & heurte auec ſa teſte aux branches des arbres, d'où aduient que ſi la teſte du cerf eſt haute & large, les portees ſeront peu larges : or la congnoiſſance que peut auoir le veneur des portees, n'eſt ſinon que depuis Iuillet iuſques en Mars: car les autres quatre mois, à ſçauoir, Mars, Auril, May, & Iuin, les cerfs muent, & iettent leurs teſtes, c'eſt à dire, leurs cornes : vray eſt qu'ils commencent dés le mois d'Auril à pouſſer boſſes nouuelles, & comme le Soleil hauſſera, & que le viandis croiſtra & durcira, auſſi leur teſte croiſtra & augmentera : & des la moitié de Iuin leurs teſtes ſeront ſemees de ce qu'elles doyuent porter toute l'annee, pourueu qu'ils ſoyent en bon pays de gaignages, & n'ayent point d'ennuy. Des cornettes de leur teſte on pourra iuger ſemblablement de leur aage: car au premier an n'ont encore teſtes: au ſecond ont leurs premieres teſtes, que lon appelle dagues : au tiers, quatre, ſix, ou huict cornettes : au quart, huict ou dix cornettes : au cinquieſme, dix ou douze : au ſixieſme douze, quatorze ou ſeize : au ſeptieſme, leurs teſtes ſont marquees & ſemees de tout ce qu'elles porteront iamais, & ne multiplient plus ſinon en groſſeur: on cognoiſtra toutesfois touſiours les vieux, quand ils ont le tour de la meule large & gros, la perche groſſe, bien brunie, & bien perlee, droitte, teſtes larges & ouuertes pluſtoſt que rouees.

En quel têps les cerfs muët les cornes.

Iugement de l'aage du cerf par leurs cornes.

Teſte de vieil cerf.

Alleures du cerf. Par les alleures le veneur pourra iuger ſi le cerf eſt grand & long, & ſ'il courra longuement deuant les chiens: car tous cerfs qui ont longues alleures, courent plus longuement que ceux qui les ont courtes, & ſont plus viſtes, plus legers, & de meilleure haleine.

Abbateures & fouleures du cerf. Lon congnoiſt ſi le cerf eſt haut ſur iambes, & ſemblablement de quelle groſſeur & eſpaiſſeur eſt ſon corps, en regardant l'endroit par où il eſt entré au fort, és fougeres & menus bois, leſquels ils aura laiſſez entre ſes iambes : car de quelle hauteur il les aura abbatus auec le ventre, de telle hauteur ſur iambes doit eſtre iugé. La groſſeur du corps ſ'apperçoit aux deux coſtez, là où ſon corps aura touché : car il y aura briſé & rompu les branches ſeiches des deux coſtez : & par là pourrez meſurer ſa groſſeur.

Frayouër du cerf. Quant au frayouër, les cerfs tant plus ſont ils vieux, tant pluſtoſt vont frayer, & encore aux gros arbres: parquoy quand le veneur verra que les branches de l'arbre ſeront heurtees & rompues, alors congnoiſtra la hauteur & largeur de la teſte du cerf : combien que ces ſignes ſoyent fort obſcurs.

Au surplus il se peut faire que le veneur par les signes cy dessus descrits, ayt la congnoissance de l'aage & beauté du cerf, mais soir encore ignorant & incertain de son giste & lieu où il le puisse destourner: parquoy pour en estre asseuré, faut qu'il ayt vn limier qui soit fort bon explorateur, & ayt l'odorat & sentiment fort exquis, à fin de pouuoir plus facilement sentir la trasse & voye du cerf: & cependant le veneur ne doit estre ignorant des lieux en general esquels le cerf se retire, lesquels sont diuers, selon les mois & saisons de l'an: car les cerfs changent de lieu & viandes tous les mois, selon que le Soleil hausse. A ceste cause au mois de Nouembre faut chercher les cerfs aux brandes & bruyeres, desquelles ils vont viander les pointes & fleurs, pour se remettre en nature apres le rut. En Decembre ils se retirent au profond des forests, pour auoir l'abry des vents froids, neiges, & verglas. En Ianuier font leur assiette aux ailes des forests, & vont aux gaignages, aux bleds verds, comme seigles, & leurs semblables. En Feurier & Mars, par ce qu'ils muent & iettent leurs testes, se mussent aux buissons, esquels ils demeurent tout le mois d'Auril & May. En Iuin & Iuillet ils vont aux taillis & aux grains, & alors sont en leur grande venaison: ils vont aussi à l'eau, à cause de la seicheresse tresgrande qui les altere, & aussi de la vehemente chaleur & seicheresse qui oste la rosee & l'humidité du bois, lequel commence à durcir. En Septembre & Octobre ils laissent leurs buissons & vont au rut, & alors n'ont point de lieu ne de viandis certain, par ce qu'ils suyuent les voyes & routes par où les biches auront passé, mettans le nez en terre pour en assentir, sans regarder n'esuenter s'il y a point quelqu'vn caché pour leur nuire: & vont aussi tost le iour que la nuict, estans si enragez du rut qu'ils pensent qu'il n'y ayt rien qui leur puisse nuire: & viuent de peu de chose, car ils viandent seulement de ce qu'ils trouuent deuant eux, en suyuant les routtes par où la biche va, & principalement de gros potirons rouges, qui leur aydent à faire pisser le suif: parquoy en telle saison sont fort aisez à tuer, si la venaison en estoit bonne.

Congnoissance du lieu où se retire le cerf.

Le cerf change de lieu tous les mois.

Le rut du cerf.

Voyla comme le veneur pourra estre enseigné des lieux en general où se retire le cerf, à fin qu'il ne le cherche autre part, où il n'a accoustumé de faire sa demeure. Or apres que par les moyens qu'auons d'escrits il sera asseuré du lieu, ne luy restera plus que de sçauoir le giste particulier: & pour en faire soingneuse recherche faudra que de bon matin se transporte au lieu où il congnoistra estre la retraitte du cerf pour l'heure & temps present, comme auons declaré: & auec soy menera son limier de mut pour en sentir la trasse, luy ayant premierement abbreuué les nazeaux de fort bon vinaigre, à fin qu'il ayt meilleur sentiment. Pourra aussi prendre indice par les autres enseignements qu'auons specifié, à sçauoir, des foulees du cerf, des portees, des fumees, des alleures, des abbateures, & du frayouër qu'il pourra rencontrer en son chemin: combien que le veneur en cest endroit se

Congnoissance du giste du cerf.

doit gouuerner selon la diuersité du lieu où il fait la recherche: car autre ruse de trouuer le giste du cerf doit estre obseruee és raillis, autre és gaignages, autre és bois de haute fustaye, qui se doit plustost congnoistre par l'experience & prattique de la chasse, que par les escrits qu'on en pourroit faire: aussi pour euiter prolixité n'en parleray plus outre.

Comme il faut courir le cerf. CHAP. XXV.

Rapport du veneur au Roy.



LE veneur, apres longue recherche, ayant eu la congnoissance tant de la beauté du cerf que de son giste, viendra faire rapport au Roy, ou à son Seigneur (car auons dit que la chasse du cerf appartient aux Roys, Princes, & grands Seigneurs) de sa diligence, luy presentant les fumees du cerf qu'il aura destourné, & racontant tous les signes & indices du cerf qu'il aura veu: & alors le seigneur pourra choisir l'heure & iour pour aller à la chasse du cerf au lieu qui aura esté denoncé par le veneur.

Piqueurs.

Trois sortes de chiens, limiers, courãs, & de relais.

Chien mut, qui ne dit mot, & suit la trace du cerf.

Le iour nommé, faudra que les piqueurs se tiennent prests pour partir de bon matin, ayans auec eux leur guide, chiens, tant limiers, courans, que de relais, & tout leur equippage: venus au lieu feront encore recherche soigneuse du giste du cerf tant auec le chien mut, que par autres moyens qu'ils pourront inuenter auant que de donner assiette aux chiens tant courans que de relais.

Chiens de relais sont chiẽs qui se reposẽt pour courir apres que les autres seront las.

Aßiette des chiens de relais.

Le cerf apperceu par le piqueur, ou assenty par le chien mut, faudra alors asseoir leur relais en trois ou quatre stations & lieux certains, à fin que les chiens de relais puissent secourir ceux qui seront las de courir, ou auront perdu les erres du cerf, & instaurer nouuelle chasse à la beste. Et tels chiens de relais seront tellement disposez par bandes, qu'au defaut des premiers, en les laschans pour courir, la derniere bande soit des plus forts, habiles, & cruels chiens, & lesquels poursuyuront le cerf, non par derriere, comme les autres: mais par deuant auec grand courage & animosité.

Le relais assis és lieux que lon congnoistra estre les plus commodes, faudra descoupler les chiens courants pour courir, selon le lieu où le cerf aura esté veu.

Brisees.

Les picqueurs de la meute seconderont les chiens courants, & sonneront de leur trompe pour leur donner courage, en iettant brisees, c'est à dire, rameaux d'arbres couppez, sur les voyes du cerf pour empescher sa vistesse à courir, si d'auenture le veneur ne les auoit desia iettez des la veille, alors qu'il fit la recherche du giste du cerf, ou les picqueurs auant que de descoupler & lascher les chiens courans: cependant s'il aduient que le cerf en courant vinst à passer pres du relais, le picqueur qui garde ce relais doit aduiser si ce cerf est point poursuiuy de quelques chiens de la meute, & alors doit incon-

tinent descoupler vne bande de son relais sonnant & huchant tousiours, en iettant des brisees par où le cerf passera: mais s'il voit que les chiens de la meute n'y soyent pas, & qu'il n'oye point la troupe de la chasse, il ne doit pas relayer, mais seulement marquer le chemin que le cerf tiendra pour en faire son rapport à la meute, à fin de sçauoir si c'est le cerf que lon poursuit, ou vn autre: par ce qu'aucunesfois il se peut lancer quelque autre cerf d'effroy, au bruit de la meute & des picqueurs.

Ce pendant les picqueurs de la meute doyuent tousiours seconder & costoyer les chiens, pour les bien ameuter, & leuer les defaux, s'il aduient qu'ils soyent transportez hors des erres, & ne suyuent pas le droit.

Faut aussi qu'ils se donnent garde des ruses du cerf, lequel quand se void chassé de pres des chiens, met peine de s'euader & deffaire d'eux, & leur donner le change en plusieurs manieres. *Ruses du cerf*

Car aucunesfois il va chercher les cauernes des autres bestes, & se cache dedans, & laisse passer les chiens outre, lesquels n'en peuuent auoir le vent ne sentiment, à cause qu'il met les quatre pieds sous son ventre, & aspire son haleine à la fraischeur & humidité de la terre: aussi a il ceste malice de nature, qu'il congnoist que les chiens ont plus grand sentiment de son haleine & de ses pieds, que des autres parties de son corps: pour obuier à ceste ruse, faut auoir ietté force brisees aux entrees des forts par où le cerf passera, à fin que lon puisse trouuer ses dernieres erres & brisees, lesquelles enseigneront de bien pres le lieu où il sera caché. *Malice du cerf.*

Quelquesfois quand le cerf voit que les chiens le chassent, & qu'il ne se peut deffaire d'eux, il va de fort en fort chercher les repaires des autres biches & petits cerfs, & se met de leur compaignie, mesme aucunesfois les emmene, & fait fuïr auec luy l'espace d'vne heure ou plus de chemin: puis il les abandonne, & s'euade par vn sentier hors & loing de tout chemin. Et s'il aduient que ses ruses soyent descouuertes par l'exquis sentiment des chiens, & sagacité des veneurs, il retourne par son premier sentier, pour rompre ses premieres traces, à fin de tromper les chiens: puis entre en quelque grand chemin qu'il fuir si longuement que ses forces pourront porter. Pour empescher telles ruses les picqueurs doyuent regarder quand le cerf sera accompaigné d'autres bestes, & qu'il fuira auec elles, à fin d'exciter les vieux chiens de la meute auecques crainte à poursuiure le cerf, se tenants pres d'eux pour les secourir & aider: & si le cerf a prins le grand chemin, pour oster tout sentiment de soy aux chiens (car c'est chose asseuree que par les grands chemins toutes sortes d'animaux y passent, qui mettent la terre en poudre, de telle sorte que là où le cerf passe la poudre coule, & couure soudainement la marche du pied là où touche l'ongle) les picqueurs doyuent mettre l'œil à terre pour regarder soingneusement s'ils congnoistront point quelques traces du cerf, &

alors ietteront des brisees à force, & exciteront leurs chiens, leur crians, Voile cy houruary.

Aussi il aduient aucunesfois que les cerfs passent au trauers de brulis, où les chiens n'en peuuent auoir aucun sentimét, par ce que la senteur du feu est plus grande que celle du cerf, mesmes les chiens desistent aucunesfois de courir, ayans inspiré par les nazeaux ceste mauuaise odeur: alors faudra que les picqueurs se desuoyent quelque peu de leur chemin auec leurs chiens, puis quand ils seront passez outre, qu'ils redressent leurs chiens en leur donnant courage.

Aucunesfois le cerf va à l'encontre du vent, à fin que son haleine soit dissipee, & qu'elle ne vienne iusqu'au sentiment des chiens, aussi à fin qu'il puisse entendre la voix des chiens qui le poursuyuent: alors faut que les picqueurs regardent aux erres & voyes du cerf.

Outreplus il y a des cerfs, lesquels au partir de la reposee font les rompus, se iettans sur le ventre deuant les picqueurs, & se monstrent pour estre relancez par les chiens, comme s'ils estoyent las & mal menez: telles ruses les iugent fort maliceux, & de grande haleine pour courir longuement deuant les chiens, se fians en leur force: dequoy faudra que les picqueurs se donnent garde, à fin qu'ils puissent discerner les ruses du cerf: car il feint aucunesfois estre mal mené, & ne l'est pas toutesfois.

Signes du cerf mal mené. Les signes du cerf mal mené sont tels, si en fuyant deuant les chiens il n'oit & ne voit personne, s'il baisse la teste mettant le nez pres de la terre, bronche & chancelle, feignant les iambes: puis s'il voit quelque homme en sursaut il leue la teste, & fait de grands bons, pour donner à congnoistre qu'il est encore fort & vigoureux: outreplus, s'il a la gueule noire & seiche, sans escume, & la langue retiree au dedans: si en cheminant il ferme l'ongle comme s'il alloit d'asseurance, puis tout soudain il s'efforce & l'ouure, faisant de grandes glissees, donnant des os en terre le plus souuent, & suit communement les routtes & chemins, mesme s'il trouue quelque haye il va tout du long pour chercher vne sortie à passer, par ce qu'il n'a pas la force & vigueur de sauter par dessus.

Le cerf mal mené. Or apres longue course, ruses & euasions, quand le cerf est las & mal mené, & qu'il ne peut plus resister, ayant perdu tout espoir il laisse les taillis & forests, & prend sa fuite aux lieux champestres, ou aux gaignages & villages prochains, ou il se iette en quelques riuieres & estangs: d'où il aduient souuentesfois qu'il se deffait des chiens courants, car és lieux champestres & campagnes, le sentiment des traces du cerf est fort petit: & quant aux riuieres & estangs, il a ceste ruse de descendre communement plustost aual le cours des riuieres que de monter en contremont, pour oster le sentiment de soy aux chiens.

Les picqueurs donneront ordre à telles euasions du cerf, car s'il a pris sa fuite en quelque lieu champestre, ils obserueront diligemment

à veuë d'œil les traces du cerf, & auecques son de trompe resiouïront & exciteront leurs chiens à la nouuelle course. Si le cerf s'est precipité dans l'eau, soit ou pour se rafraischir, ou pour le dernier refuge de sa vie, les veneurs regarderont par quel lieu le cerf sera entré dans l'eau, & là ietteront force brisees, & attendront le cerf au passage: & s'ils voyent qu'il ne sorte point de l'eau, doyuent faire entrer leurs chiens en l'eau: ou bien s'ils ont crainte de les morfondre, enuoyer querir vn basteau: ou bien s'ils sçauent nager se despouiller tous nuds & entrer en l'eau, ayans vne dague en l'vne de leurs mains pour le tuer: ne le doyuent pas toutesfois assaillir sinon en lieu profond, par ce que si le cerf prenoit terre il pourroit blesser de sa teste l'vn d'eux: mais en lieu profond il n'a aucune force.

Au surplus, faut vser de grande sagesse à poursuyure le cerf qui rend les abbais (c'est à dire, quand le cerf n'en peut plus, & estant hors de tout espoir de sa vie, il souffre que les chiens l'abbayent) car alors il est dangereux, & frappe de ses cornes le premier de ses chasseurs qu'il peut rencontrer: c'est pourquoy lon dit communement. Au cerf la biere, & au sanglier le barbier. Parquoy faut aller sagement aux abbais du cerf, & ne se hazarder par trop. *Rendre les abbau.* *Au cerf la biere, au sanglier le barbier.*

Quand le cerf sera prins, celuy qui aura fait le coup doit incontinent sonner la retraicte, à fin d'assembler les compaignons chasseurs & les chiens: & apres auoir presenté le pied droit du cerf au Roy, ou à son seigneur, departir le cerf en pieces selon qu'il entendra. Ne faut ce pendant qu'il oublie d'en faire curee aux chiens, pour leur donner souuenance de la chasse: au limier, c'est à dire, à celuy qui aura par son sentiment enseigné le giste du cerf, fera present de la teste & du cœur, comme droit à luy deu: aux autres donnera le col & la ceruelle du cerf ou pour le mieux, prendra du pain & le decouppera par petits loppins en vne poisle auecques formage, & trempera le tout auecques le sang tout chaud du cerf, & mettra soudainement la curee dessus le cuir du cerf estendu sur l'herbe, & ce pendant vn chacun mettra la trompe à sa bouche, pour sonner & resiouïr les chiens. *Le cerf tué.* *Curee aux chiens.*

Lon a coustume aucunesfois, encores apres ceste premiere curee, d'en faire vne autre auecques les entrailles de ce cerf toutes entieres, que le maistre veneur iette aux chiens apres leur en auoir faict la feste, les tenant haut esleuees: & ce pendant que les chiens deuoreront ces entrailles on les resiouït auec son de trompe & de forhu. *Secōde curee*

Le proffit que lon peut auoir à la prise du cerf.

CHAP. XXVI.

ENcore que la chasse tant du cerf que des autres bestes sauuages se face & entreprenne par les grands seigneurs, plus tost pour vn exercice de corps & recreation d'esprit, que pour autre attente, toutesfois la prinse du cerf n'est sans

proffit:lequel ie trouue estre double,l'vn pour la viande,l'autre pour les remedes que lon peut tirer de ses membres.

Chair de cerf Quant à la viande, la chair de cerf n'est pas beaucoup plaisante, si ce n'est de la partie que nous appellons vulgairement simier:car pour parler en general & à la verité, la chair de cerf est fort dure, de mauuais suc, melancholique, difficile à cuire en l'estomach, & facile à exciter plusieurs grandes maladies. Vray est que plusieurs grandes dames ayans opinion que la chair de cerf mangee souuent, exemptoit les personnes de tout danger de fieures, d'autant que ceste beste n'y est aucunement subiecte, tous les matins à leur leuer auoyent coustume de gouster de la chair de cerf: toutesfois qui sera soingneux de sa santé ne doit toucher à telle chair,si elle n'est de quelque tendre faon, & ieune bichot, que lon fait seruir le plus souuent és tables des Princes & grands Seigneurs. *Cerf n'est subiect à fieure.*

Les remedes que lon peut tirer du cerf sont infinis.

Os du cœur du cerf. Lon trouue vn os dans le cœur du cerf (encore que d'aucuns pensent que cela soit faux) qui est singulier pour les faillances, tremblements, palpitations, & autres affections de cœur, venins, poisons, & dangers de peste:mesmes pour les difficiles accouchements.

Sang du cerf. Le sang de cerf fricassé dans vne poësle, mis és clysteres guarist les dysenteries, & arreste le flux de ventre: beu auec vin est souuerain contre les poisons.

Membre genital du cerf. Le membre genital du cerf laué diligemment en eau, l'eau où il sera laué beuë incontinent appaise les douleurs de colique, & l'vrine retenue, si on le fait tremper en vinaigre l'espace de vingt quatre heures, puis on le deseiche & met on en poudre: le poids d'vn escu de ceste poudre beu auecques eau de plantain appaise le flux de sang, & toute sorte de flux de ventre.Pareillement deseiché & puluerisé,peut estre meslé és remedes qui sont propres pour exciter aux choses veneres. Lon s'en peut aussi seruir en la pleuresie, & contre les morsures du serpent, si on en vse ou seul, ou meslé auec choses qui soyent propres à telles affections. *Flux de sang.* *Pleuresie.*

La corne de cerf. La corne de cerf bruslee & mise en poudre, prise auec miel fait mourir les vers:qui est vn signe que la corne de cerf a vertu contre le venin non gueres moindre que la licorne.

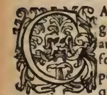
Les cornes tendres d'vn ieune cerf decouppees par petits loppins, mises dans vn pot de terre plombé bien estouppé d'argille, puis posees en vn four chaud iusques à tant qu'elles soyent deseichees (& peuuent estre comminues en poudre en y adioustant poyure & myrrhe) rendent vne poudre qui est singuliere contre les douleurs de coliques, prise auec vin excellent. *Colique.*

Moëlle & suif du cerf. La moëlle & suif de cerf sont propres à faire liniments & cataplasmes pour gouttes froides,& tumeurs durs & difficiles à amollir.

LA CHASSE DV SANGLIER.

En quel temps il faut chasser le Sanglier, & marques du bon Sanglier.

CHAP. XXVII.



LA chasse du Sanglier est beaucoup plus difficile & dangereuse que celle du cerf, parce que le sãglier ne craint aucunement les chiens, mais les attend, & souuentesfois luy mesme les poursuit iusques dans leur meute, pour les tailler & mettre en pieces auec ses dents, desquelles la morsure, principalement au coffre du corps, est quasi incurable. Parquoy le bon veneur, qui fait cas de ses chiens pour courir le cerf, le chreureul, & le lieure, ne doit iamais faire chasser le sanglier à ses chiens courants, plustost à quelque meute de mastins, desquels le sanglier est le vray gibbier: ou pour le meilleur, trouuer moyen de le prendre auec les toilles, ou tuer auec l'espieu & l'espee, comme nous dirons. *Chasse du Sanglier dangereuse.* *Morsure du sanglier dangereuse.*

Quoy qu'il en soit, tous sangliers ne meritent d'estre chassez, mais seulement ceux qui n'ont passé l'aage de quatre ans, encore qui sont beaux, gros & gras: car apres quatre ans le sanglier amaigrit de vieillesse, & perd incontinent toute sa bonté. Et ne les faut chasser en tout temps, mais principalement alors qu'ils sont en leur saison & venaison, à sçauoir, depuis la my-Septembre iusques en Decembre, qu'ils commencent d'aller au rut: combien qu'en Auril & May ils sont plus aisez à mettre aux toilles qu'en autre saison, parce qu'ils dorment plus fort en ces deux mois qu'en autre temps, d'autant qu'ils mangent des herbes fortes, qui leur esmeuuent le sang, & font monter les fumees au cerueau, ce qui les endort: aussi que le Printemps leur renouuelle le sang, qui est cause de leur grand repos. *Sangliers à chasser.* *Temps de chasser sangliers.* *Sãgliers dormans.*

Le veneur donc cognoistra la beauté du sanglier, & qui meritera estre chassé par ces signes, à sçauoir aux traces, boutis, souil, & lesses. *Signes de sanglier à chasser.*

Les formes des traces grandes & larges: les prinses de la trace de deuant rondes & grosses: les couppans des costez des traces vsez, sans se monstrer tranchans: le talon large: les gardes grosses & ouuertes, desquelles il doit donner en terre sur le dur par tout où il marche: toutes ces choses demonstrẽt le sanglier beau & grand. Pareillement les traces du derriere plus larges que celles du deuant, denotent la grosseur des entrecuisses. Les rides qui sont entre les gardes & le talon, si elles se formẽt en la terre, elles demonstrẽt ses alleures grandes & longues. La marche de la trace profonde & large, monstre aussi la pesanteur. *Traces.*

Les boutis du sanglier profonds & larges, donnent tesmoignage de la grosseur & longueur de sa hure. *Boutis.*

Le souil du sanglier, long, large, & grand, denote vn grand sanglier: ou biẽ au partir du souil, on la pourra cognoistre aux entrees de forts

aux feuilles & aux herbes où le souil touchera: parce qu'alors qu'il en sort, il emporte la boue & fange sur luy, laquelle marque les feuilles en entrant dedans, par lesquelles on peut iuger sa hauteur & grosseur: ou bien aduient souuentesfois qu'apres que le sanglier s'est souillé, il se va frotter contre vn arbre, auquel il marque sa hauteur.

Les lesses, c'est à dire fientes du sanglier, grosses & longues, demõstrent la grandeur du sanglier: combië que le veneur ne les doit point apporter à l'assemblee, mais luy doit suffire de les regarder aux lieux où il les trouuera.

Du sanglier, pourceau priué, masle & femelle sanglier, & de sa demeure. CHAP. XXVIII.

Difference entre les sangliers & pourceaux priuez.

LA difference d'entre les sangliers & pourceaux priuez est telle. Les sangliers en leurs alleures, mettent tousiours la trace de derriere dedans celle de deuant, ou bien pres, & appuyent plus de la pince que du talon, & donnent communément des gardes en terre, lesquelles ils eslargissent par dehors: les pourceaux priuez en marchant ouurent les ongles de deuant, appuyans plus du talon que de la pinse, & leur pied de derriere ne marche point dedans celuy de deuãt, & le dessous de sa sole est plein de chair, qui ne peut pas applanir la forme de la trace, comme fait celle du sanglier. Pareillement le sanglier fait des boutis plus profonds, à cause qu'il a la hure plus longue: & quand il arriue dedans les champs semez, il suit volontiers vn rayon, nazillant tout le long du seillon, tant qu'il soit au bout: ce que ne fait le pourceau priué, car il ne fait ses boutis tant profonds, & ne les suit pas cõme fait le sanglier: mais en fait vn en vn endroit, l'autre plus loing en trauersant les seillons, sans que les boutis s'entretiennent l'vn auec l'autre. D'auantage, quand les sangliers vont au grain, ils abbattent les bleds tout en rond: les pourceaux priuez non. Le sanglier a ceste proprieté, qu'il ne deuient iamais ladre comme vn porc priué.

Difference entre le masle sanglier, & la femelle.

La differẽce d'entre le masle sanglier, & la femelle, est telle: le masle eslargit plus les iambes du derriere en marchant que la femelle, & cõmunément met la trace de derriere sur le bord de celle de deuãt par dehors, à cause des entrecuisses, & des suites qui leur font eslargir les iambes de derriere: ce que les femelles ne font pas: car elles sont vuides entre les cuisses, qui les cause marcher plus estroit. La femelle ne fait pas si bon talon qu'vn sanglier, & a les ongles plus longs & agus deuant, & plus ouuerts: les traces & soles de derriere plus estroites que celles du masle. Le masle à grande peine crie il quand on le tuë, principalement s'il est grand, mais la femelle se fait bien ouïr.

Demeure de sanglier. Le sanglier n'est qu'vn hoste.

Le sanglier n'a certaine demeure, aussi dit on qu'il n'est qu'vn hoste, parce qu'il ne fait que courir de forest & bois en autre: toutesfois il se delecte fort de demeurer au pays & lieu où il a esté nay: tellement que s'il est chassé par les chiens de quelque buisson ou forest, il fuira

tousiours sans s'arrester, iusqu'à ce qu'il soit au païs où il a esté nay, duquel il estoit venu, là où il estime sa sauuegarde, & le refuge de sa force: on le trouue aussi le plus souuent en païs où il y a de la noizille & de la faine, car il se delecte de telle pasture plus que de gland.

La prinse du sanglier CHAP. XXIX.

OR quant à la chasse du sanglier, elle requiert plustost force d'hommes que de chiens, parce que les sangliers sont vrais meurtriers des chiens: lon peut toutesfois vser des chiens, mais auec telle prudence que les picqueurs soyent tousiours meslé parmy eux, en pressant le sanglier le plus fort qu'ils pourront: car quand il se voit chargé des chiens & des picqueurs, de premiere arriuee qu'ils le pressent bien fort, il s'estonne & perd le cœur, alors au lieu d'exercer sa furie sur les chiens, est contraint de fuïr & dresser païs. Faut aussi alors lascher quelques chiens de relais, non des ieunes, mais des plus vieux & sages, à fin de secourir les premiers, & donner plus grande fuite au sanglier: & ne faut craindre qu'il donne le change ou vse de quelque ruse, d'autant qu'il est pesant, & que les chiens le suyuent de pres. Or quād apres longue course, les picqueurs voyent que le sanglier rend les abbais (ce qu'il ne fait qu'il ne soit grādement forcé) ils doyuent incontinent le plus secrettement qu'ils pourront l'enuironner, & aller tout d'vne course droit à luy tenant l'espee à la main, & ne faillir de le tuer: ne faut pas toutesfois qu'ils tiennent la main basse, car ils donneroyent dedans la hure, mais faut qu'ils leuent la main haute, & frappent les coups d'espee en plongeāt, se donnans garde de frapper le sanglier du costé de leur cheual, plustost de l'autre costé: car du costé que le sanglier se sent blessé, il tourne incontinent la hure, qui seroit cause qu'il tueroit ou blesseroit leur cheual. C'est vne chose certaine que si on met des colliers chargez de sonnettes au col des chiēs courās, quand ils courent le sanglier, il ne les tue pas aussi tost, mais il s'enfuira deuant eux sans tenir les abbais.

Chasse du sanglier. *Sangliers meurtriers des chiens* *Le sanglier ne dōne point le change.* *Le sanglier rend les abbais.* *Cōme il faut tuer le sanglier.*

Le proffit que peut apporter la prinse du sanglier.
CHAP. XXX.

LE proffit de la prinse du sanglier est double, comme de celle du cerf: l'vn quant à la viande, l'autre quant aux remedes esquels on le peut faire seruir.

Quant à la viande, la chair de sanglier est meilleure sans comparaison que celle du cerf, ie m'en rapporte aux magnifiques banquets des anciens Romains, qui faisoyent tant de cas de la chair du sanglier, qu'ils les seruoyent tous entiers sur la table. Les Princes & grands Seigneurs de nostre temps la prisent beaucoup, & sur tout la

Chair du sanglier.

hure du sanglier, qui est estimee vne viande delicate & exquise : lon rient aussi grand compte des tédres & ieunes sangliers, qu'on appelle marquasins, és festins & banquets d'Hyuer. Au vray dire, la chair du sanglier nourrit beaucoup, & engendre grande quantité de bon sang: qui est cause que les Medecins en font cas, principalement de celle qui est du sanglier qui aura esté prins à la chasse.

Vrine de sanglier. Quant aux remedes, l'vrine de sanglier a plusieurs vertus : il faut prendre la vessie du sanglier où il y ayt encore quelque quantité d'vrine, & parmy ceste vrine mesler quelque peu d'huile, puis pendre ceste vessie à la fumee de la cheminee, & l'y laisser iusques à tant que l'vrine qui est dedans la vessie acquiere vne espaisseur & consistence de miel: cela faict, la faut garder soigneusement en sa vessie, pour en vser à frotter le nombril, tempes, & nazeaux des petits enfans qui sont tourmétez des vers, ce que certainement i'ay experimenté auec heureuse yssue par plusieurs fois. Ceste vrine mesme ainsi preparee, rompt le calcul de la vessie, principalement si on en boit quelque peu : son fiel vaut pareillement contre la grauelle & le calcul.

Vers des petits enfans. Calcul. Grauelle.

LA CHASSE DV LIEVRE.

Du plaisir de la chasse du lieure, & des chiens qui y sont requis.

CHAP. XXXI.

La chasse du lieure plus plaisante que toute autre.

LA chasse du lieure est plus plaisante, de plus grand esprit, & de moindre frais, non seulement pour les gentilshommes, mais aussi pour toutes gens d'estat, que de nulle autre beste: d'autát qu'elle apporte mille petits plaisirs & recreations à toutes heures, & auec petits frais, sans estre en danger de plusieurs incóueniés, lesquels encourent souuétesfois ceux qui chassent au cerf ou sanglier: ioinct que lon ne pourroit que receuoir grand contentement, & plaisir nó petit, de voir l'esprit quasi admirable en nature de ce petit animal, & les ruses desquelles il vse pour se deffaire & sauuer des chiens qui le poursuyuent. Nous permettons doncques telle chasse à nostre pere de famille, mesmes voulons qu'il s'y exerce le plus souuent qu'il pourra, car elle ne luy pourroit apporter que plaisir & proffit.

Dresser les chiens à la chasse du lieure. Or par ce que ceste chasse se conduit principalement à force des chiens, le gétilhóme qui en veut faire estat, & qui a vne ieune meute de chiés à dresser, doit obseruer deux choses principalement à les bien façonner. La premiere, que du commencement il les accoustume d'estre decouplez, & de courir en toute sorte de païs, à sçauoir, és plaines, és bois taillis, bocages : car autremét si vous leur accoustumez pour le commencement de chasser en vn lieu seulement, comme dedans les bois ou taillis, ils ne feront cas des plaines & champs, mais iront cer-

cher les bois & taillis où ils auront accoustumé d'auoir plaisir, & trouuer les lieures. L'autre est, qu'il ne faut iamais dresser les chiens à chasser les matinees, à cause de la rosee & fraicheur de la terre, mais plustost sur le haut du iour : car si vous leur accoustumiez les fraicheurs, & qu'apres vous les vouliez faire chasser sur le haut du iour, & qu'ils sentissent quelque chaleur ou petit vent, ils ne voudroyent par apres aucunement chasser ne quester.

Donques la vraye saison, pour dresser les ieunes chiens à la chasse du lieure, est depuis Septembre iusques en Decembre : par ce que le temps est lors temperé, & aussi que les ieunes lieures sont sots, & fort foibles de corps, ne sçachans, ny pouuans faire encore leurs ruses & malices: de faict qu'ils se font relancer plusieurs fois deuant les chiens, lesquels y prennent plaisir, & se dressent mieux qu'ils ne feroyent pas. s'ils fuyoyent & s'eslongnoyent d'eux.

Les marques du bon lieure, du masle & de la femelle, & de son giste.
CHAP. XXXII.

OR combien qu'en la chasse du lieure, le chasseur prend ce qu'il peut auoir, non pas ce qu'il peut trouuer, à cause de la legereté & ruses infinies de ce petit bestail, lesquelles le frustrent souuent du fruict de son labeur : toutesfois s'il est quelquesfois permis au chasseur, par vn bon heur de chasse, de choisir le meilleur lieure entre plusieurs, ou que le seigneur ne voulant perdre ses peines, ayt enuoyé son veneur pour destourner le lieure auant que de le chasser: les marques d'vn bon & beau lieure, & qui meritera d'estre chassé, seront telles : Ceux qui habitent és bois, plaines, ou qui viandent sur les petits costaux d'vne herbe nommee pouliot ou serpollet, sont beaucoup meilleurs que ceux qui se tiennét pres les eaux, & que les petits lieures rouges, qui sont du gére des connins: car ceux qui habitent les eaux sont communément ladres. Plus, le masle vaut beaucoup mieux que la femelle.

Marques du bon & beau lieure.

Lieures habitans les eaux ladres.

Les marques de l'vn & de l'autre sont telles : le masle a communément ses crottes plus petites, plus seiches, plus aiguillonnees au bout: la femelle les a grosses, rondes, & nõ si seiches que le masle : la femelle a le corsage plus gros, le masle moins: le masle en sortant de son giste a le derriere blanchastre, comme s'il auoit esté plumé: le masle a les espaules rouges, ayant parmy quelques poils longs, la teste plus courte & plus touffuë que la femelle, le poil & barbe des iouës lõg, les aureilles courtes, larges, & blanchastres : la femelle a la teste longue & estroitte, les aureilles grandes, le poil de dessus l'eschine, d'vn gris tirãt sur le noir. Quand les chiens chassent la femelle, elle ne fait que tournoyer autour de son païs, passant sept ou huict fois par vn mesme lieu sans se vouloir iamais arrester: le masle fait le contraire: car chassé des chiens, il va aucunesfois sept ou huict lieuës loing de son giste.

Les marques du lieure masle & femelle.

Pour cognoistre le giste du lieure, faut obseruer sa nuict: car sur la nuict il se retire en son giste, non le matin à cause de la rosee: non sur le haut du iour, à cause de la chaleur: plus, faut regarder à ses traces: car la forme du pied du lieure est aiguë, & faite à la semblãce d'vne pointe de cousteau, ayant ses petits ongles fichez tous droits en terre, qui marqueront tout autour, venant tousiours en appointissant, par ce qu'il a tousiours sa patte serree, en forme d'vne pointe de cousteau.

La prinse du lieure. CHAP. XXXIII.

Saison de prendre le lieure.

QVANT à la chasse du lieure, sa vraye saison pour le prendre auecques les chiens courants, commence à la my-Septembre, & finit à la my-Auril, à cause des fleurs & vehementes chaleurs qui commencent à regner, qui oste aux chiens le sentiment du lieure: ioinct qu'en ce temps là les lieures sont ieunes & foibles.

Lieux où les chiens n'ont point de sentiment.

Toutesfois il y a certains pays & saisons où les chiens n'ont aucun sentiment des lieures, comme en Hyuer au pays des plaines, où les terres sont grasses & fortes: parce que le lieure a la patte pleine de poil, & quand il fuit, la terre qui est grasse se prend contre, laquelle il emporte auec le pied, qui oste tout le sentiment que les chiens en pourroyent auoir: & aussi qu'aux plaines il n'y a branches ny herbes où il peut toucher du corps, non plus que dedans les chemins. Semblablement ne faut mener les chiens à la chasse en temps de gelees: car ils perdroyent les ongles, & se gasteroyent les pieds: au contraire des lieures qui courent mieux en ce temps là qu'en vn autre, par ce qu'ils ont les pieds fourrez.

Trouuer le giste premier poinct de prendre le lieure.

Le premier poinct de prendre le lieure gist à trouuer son giste, & pour le trouuer faut regarder la saison où lon est, & le temps qu'il fait: car si c'est au Printemps, ou Esté, les Lieures ne gistent pas au fort, à cause des fourmis, serpents, & lezards qui les chassent des forts, alors sont contraints de leur gister dedans les bleds, guerets, & lieux foibles. En hyuer ils font le contraire: car ils se gistent en quelques gros halliers ou forts, principallement quand les vents de Galerne & de Hautain regnent, lesquels ils craignent grandement. Or donc selon le temps & lieu où lon verra que les lieures seront au giste, faudra dresser les chiens pour aller assaillir le lieure dedans son giste: & quand il sera lancé, les picqueurs (qui ne doyuent passer le nombre de trois) doyuent exciter les chiens à le suyure, sans beaucoup crier, ny les forhuer, de crainte de les eschauffer par trop, qui seroit cause qu'ils outrepasseroyent les erres, & ne tiendroyent le droit.

Ruses du lieure.

Mais ce pendant faut qu'ils se donnent garde des ruses du lieure, lesquelles sont diuerses: aucunesfois, comme en temps de pluye, le lieure suit plus les voyes & grands chemins qu'en autre temps, & s'il arriue à quelque bois taillis, il n'entre pas dedans, mais se relaisse au

fort,& laisse passer les chiens: puis quand ils seront outrepassez, il s'en retourne sur ses mesmes pas par où il sera venu, au païs où il aura esté poussé, parce qu'il ne veut pas entrer dedans les forts, à cause de l'humidité qui est parmi les bois. A telles ruses le picqueur doit demeurer à cét pas pres du bois, par où le lieure sera venu: car il ne faudra point à le voir retourner sur ses pas droit à luy, & pourra à l'heure rappeller ses chiens. Le picqueur aussi regardera si c'est vn masle ou femelle, & & s'il est nourry au païs, ou s'il est de passage: car s'il est de passage, & non du pays, il aura fait son giste au couuert, & endurera d'estre relancé des chiens deux ou trois fois aupres de son giste car c'est vne chose certaine qu'vn lieure nourri au païs, & principallement la femelle, si le picqueur regarde le premier païs & cerne qu'il prendra la premiere fois au partir du giste, estant deuant les chiens, tous les autres qu'il fera tout le iour seront par mesmes lieux, & par mesmes passees & musses: si ce n'est quelque lieure masle qui fust venu de loing, ou bien que les chiens l'eussent si mal mené & lassé, qu'il fust contraint d'abandonner son païs: ce qu'ils font volontiers quand ils ont esté chassez deux heures sans deffaut.

Au commencement que les chiens chassent les lieures, ils ne font que tournoyer, passant cinq ou six fois par vn lieu, & sur leurs mesmes pas. Et faut entendre que si les chiens courants faillent à prendre vn lieure vn iour, le picqueur peut bien regarder le païs & les lieux par où il aura passé: car si vne autre fois il retourne, & que les chiens le chassent, il passera par mesmes lieux, & fera mesmes ruses qu'il aura faictes le iour qu'il se sera sauué, & par ce moyen pourra cognoistre sa malice, & le païs où il voudra aller, & beaucoup aider à ses chiẽs

Aucuns lieures dés qu'ils oyent la trompe se leuent de leur giste, & vont se ietter en quelque riuiere ou estang: lors les faut faire sortir de l'eau le mieux qu'il sera possible, & faire tenir les chiens prests, pour les prendre au passage.

Les femelles font leurs ruses plus courtes & plus souuent que les masles: ce que les chiens n'aiment pas, parce qu'il fasche à chiens vigoureux & de cœur de tournoyer si souuent, d'autant qu'ils desirent vne beste qui fuye deuant eux pour courir, à leur force. A tels lieures qui rusent si souuent, il est requis de faire les cernes grands, à fin d'enclorre toutes leurs ruses, & n'en trouuer que la sortie: ce faisant on abbrege bien leur force, & les contraint on de ne ruser plus.

Il y a aussi d'aucuns lieures qui fuyent les chemins & voyes, desquels les chiens ne peuuent auoir sentiment, à cause qu'il n'y a branche, herbe, n'aucune humidité où ils puissent toucher du corps, par où les chiens en puissent assentir, ainsi qu'ils feroyent s'ils estoyent en autres lieux couuerts, comme bois, bleds, & autres fraicheurs, & principalement quand ils font leur viandis en quelque bled verd, parce que ils reposent leur corps en vn lieu. Quand le picqueur trouuera tels lieures, & qu'il verra le defaut de ses chiens en vn chemin, il les

doit pousser outre tout le long du chemin, les suyuant tousiours iusques à ce que les chiens en trouuent la sortie, ou bien qu'il ayt trouué vne petite vallee ou fraicheur par le milieu du chemin, où les chiens en pensent auoir sentiment. Et luy mesme doit mettre pied à terre, pour regarder en la poudre s'il cognoistra point quelques traces du lieure, telles qu'auons descrites cy deuant.

Le lieure fait mille autres ruses, ausquelles en general pourra obuier soigneusement le picqueur caut & fin, si dés qu'il aura veu faire le premier cerne à vn lieure, & qu'il a eu cognoissance du païs qu'il tient en ses fuites, il va gaigner le deuant pour le veoir à veuë, & en cest endroit excite ses chiens, ausquels fera prendre de grands cernes pour enuelopper dedans toutes les ruses & malices des lieures.

Les lieures viuent sept ans.

Les lieures ne viuent que sept ans pour le plus, & principalement les masles. Ils ont ceste malice, que si le masle & la femelle sont accõpagnez ensemble en vn païs, iamais n'y laisseront demeurer autres lieures estranges s'ils peuuent, si ce n'estoyent ceux qu'ils ont engendrez: & pource lon dit: Tant plus on chasse en vn païs, & plus on y trouue de lieures, parce que ceux des autres païs y viennent.

Tant plus on chasse en vn pays, & tant plus y a de lieures.

Le lieure prins sera bon d'en faire curee aux chiens pour les resiouïr & donner courage d'y chasser par apres: la curee se peut faire auec pain, formage, & autres friandises, le tout mis dedans le corps du lieure, à fin de l'arrouser & brunir de sang, puis estendu sur l'herbe nette. Pour la seconde curee, comme pour vn banquet plus celebre, si lon a pris quantité de lieures, sera bon d'en escorcher vn, & luy oster le poulmon, puis ietter le lieure au milieu des chiens, & leur laisser manger: & apres qu'ils auront mangé leur donner du pain, de crainte qu'ils ayent mal au cœur, & qu'ils rendent leur gorge, par ce que la chair du lieure leur est contraire: aussi quand le chien qui aura apprins à courir au lieure sera addonné à la chasse du cerf, n'aura plus garde de chasser au lieure, parce qu'il aura trouué la venaison du cerf beaucoup meilleure que celle du lieure.

Curee du lieure pour les chiens.

Du proffit de la prinse du lieure. CHAP. XXXIII.

Chair de lieure.

LE mesme proffit qu'auons trouué au cerf & sanglier, telle pouuons recognoistre au lieure: & pour parler premierement de sa viande, nous ne voyons viande plus frequente, ny plus requise en nostre France, que le lieure: vray est que les Medecins iugent sa chair estre melancholique, difficile à cuire en l'estomach, & engendrer vn suc assez gros: ce qu'ils entendent des lieures ia vieils, & qui ont passé vn an, ou de ceux que lon nourrit és terriers priuez & autres lieux fermez: mais les ieunes & petits leuraux ont vne chair fort delicate & plaisante au manger: encor és grands y a des parties qui sont de requeste, comme le rable, les espaules, les fesses. Lon doit

remarquer en ce petit bestail vne fecondité admirable en nature, qui est que tous les mois la femelle en fait des petits en grand nombre. Ie sçay que d'aucuns pensent que le masle & femelle ont les deux sexes, & que tous deux conçoyuent & engendrent, comme s'ils estoyent hermaphrodites : mais telle opinion est fausse, & aliene du tout des faicts & generations de nature. Bien est vray que la femelle estant pleine ne laisse à superfœter, c'est à dire, à receuoir le masle, conceuoir & engendrer, mesmes incontinent qu'elle est deliuree de ses petits, retourner au masle : qui est cause d'vne si grande fecondité : autant en pourrions dire des connins, qui sont espece du lieure. *Fecondité du lieure.*

Quant aux singularitez du lieure : La chair du lieure bien rostie, aide fort aux dysenteries & autres flux de ventre : le foye deseiché au four, & mis en poudre, est singulier pour ceux qui ont le foye debile. *Flux de ventre.*

La ceruelle bien cuitte & boüillie, frottee sur les genciues des petits enfans, appaise leurs douleurs de dents, & aide à les faire croistre.

Prenez vn lieure entier auec sa peau & son poil, ostez luy seulement ses entrailles, enfermez le dans vn pot de terre bien estouppé & bien luté : puis mettez le pot dans vn four chaud, & l'y laissez iusques à tant que tout le corps puisse estre facilement redigé en poudre, de façon qu'il n'y ayt graisse ny humidité quelconque de reste, autrement il faudroit encore remettre le pot au four, iusques à tant que le tout peust estre redigé en poudre. Le poids d'vn escu de ceste poudre, pris auec vin blanc tous les matins deux heures auant le past, guarit la difficulté d'vrine, & rompt le calcul, tant des reins que de la vessie : mais ce pendant au ant l'vsage de ceste poudre, faudra que le corps soit purgé : & durant l'vsage, faudra contenir sur tous les deux reins lames de plomb larges de quatre doigts, cousues entre deux linges. *Calcul de reins.*

Le fiel de lieure meslé auec succre, nettoye les yeux chargez & remplis de taye. *Fiel.*

La fiente de lieure portee par les femmes, empesche la conception : mais pour vne chose plus asseuree, icelle mise dans le conduit de la femme en forme de pessaire, retient les mois par trop fluents, & deseiche l'amarry trop humide. *Fiente.*

Le sang de lieure fricassé ou deseiché, appliqué sur vne rongne ou dartre la deseiche & guarit incontinent. *Sang.*

Le lieure a vn petit os dedans la iointure des iambes, lequel est souuerain pour la cholique. *Os du lieure*

LA CHASSE DV RENARD ET TESSON.

Le proffit de la chasse du Renard & du Tesson. CHAP. XXXV.

La chair du renard est fade.

LA chasse des Renards & Tessons n'apporte aucun plaisir, non plus que de proffit aux chasseurs, i'entens proffit quant à le viande: car la chair de renard, encore moins celle de tesson, n'est aucunement plaisante à manger, d'autant qu'elle a vn goust fade, vireux, & aggreste. Combien que Galien en quelque passage a voulu dire que la chair du renard est de pareille faculté & vertu que celle du lieure: toutesfois en vn autre lieu, comme voulant retracter son opinion, a dit, que le renard est de mesme temperament que le chien. Bien est vray que d'aucunes gens rustiques n'ayans possible commodité d'autre viande, ne viuent d'autre chair que de renard, non toutesfois en autre temps qu'en Automne: parce qu'en ce temps le renard ne se nourrit d'autre pasture que de raisins, à raison dequoy sa chair peut acquerir quelque bôté. Quoy qu'en soit, si en la prinse du renard & du tesson y a quelque proffit, il n'est autre sinon parce qu'ils mangent la volaille, & font la guerre aux connins de garenne: ioinct aussi que les Medecins font grand cas du poulmon du renard pour les pulmoniques & asthmatiques: de sa graisse pour la douleur des nerfs: de son sang pour le calcul: de l'huile où aura bouilli le corps entier du renard mort ou vif, de laquelle auons parlé au troisiesme liure, pour toutes douleurs de iointures: des parties genitales du renard contre le calcul.

En quel têps est bonne la chair de renard.

Le proffit qu'apporte le corps du renard à l'vsage de medecine.

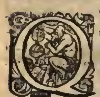
Deux sortes de Renards & de Tessons. CHAP. XXXVI.

Tessons porchins, & chenins.

AVant qu'aller plus outre, il y a deux sortes de renards, & deux sortes de tessons, à sçauoir grands renards & petits goupils: tessons porchins, & chenins. Les deux sortes de renards sont assez cogneuës: les tessons porchins, & chenins sont aucunement differents: car les porchins sont plus blanchastres, & ont le poil de dessus le nez & de dessous la gorge beaucoup plus blanc que n'ont les chenins, le corsage vn peu plus grand, la teste & le nez plus gros. Les porchins au sortir de leurs terres ils font volontiers leur fiente, & ne la font iamais qu'ils ne facent vn petit trou auecques le bout du nez, ou bien auec l'ongle, puis fientent dedans: les chenins font leur fiente bien loing de leur terrier: les porchins font communément leurs cauernes dedans le sable, & autres terres aisees à mouuoir, & en lieux descouuerts, pour auoir la chaleur du Soleil, dormans incessamment, aussi sont-ils plus gras que les chenins. Les chenins se tiennent dedans les fortes terres, ou dedans les rochers, faisans leurs fosses & cauernes

plus profondes & estroittes que les porchins : toutesfois il n'y a pas tant de carrefours qu'en celles des porchins, d'autant qu'ils ne peuuét pas mouuoir les terres fortes & rochers, comme les autres font le sable & les terres mouuantes: les chenins ont la gorge, le nez, & les oreilles iaunastres comme la gorge d'vne martre, & sont beaucoup plus noirs,& plus hauts sur iambes que les autres. Les deux especes ne se tiennent ensemble,& viuent de toutes chairs, font grand dommage aux garennes, principalement aux petits lapereaux qui sont dedans les raboulieres,& sont fort friands plus de cochons & de pourceaux que de toutes autres chairs : ils viuent de toutes sortes de gibbiers,comme oyes,poullets, & leurs semblables : ils sont fort froidureux,& si on les laisse en quelque chambre où il y ayt du feu, ils s'en iront coucher dedans,& se brusleront les pieds : ils sont de dure vie, & ont la peau fort dure : ils craignent toutesfois le nez grandement, aussi ne leur pourroit on donner si petit coup de baston dessus qu'ils ne meurent soudainement : ils sont ennemis mortels des renards, & souuent leur font la guerre.

Deux sortes de Bassets pour courir les renards & tessons, & la maniere de les dresser. CHAP. XXXVII.



VANT à la chasse des renards & tessons,elle se fait auec chiens de terre, autrement dits bassets, lesquels sont de deux especes:les vns ont les iambes torses, & sont communement à court poil : les autres ont les iambes droites,à gros poil,comme barbets: ceux qui les ont torses coulent plus aisement en la terre que les autres, & sont meilleurs pour les blereaux, d'autant qu'ils y demeurent plus longuement,tenans mieux sans sortir. Ceux qui ont les iambes droites,seruent à deux mestiers, parce qu'ils courét sur terre comme chiens courants, & entrent de plus grande hardiesse en terre que les autres, mais ils n'y demeurent pas si longuement : d'autant qu'ils se tourmentent à combattre les renards & tessons,ce qui les contraint d'en sortir pour prendre l'air.

Bassets de deux sortes.

Blereaux.

Or s'il aduient que le chasseur n'ayt des bassets tous dressez, il les pourra façonner en ceste sorte. On doit commencer à les dresser dés l'aage de huit à dix mois : car si vn basset n'entre en terre à son an, à peine luy pourra on iamais faire entrer : & ne les faut rudoyer quand on les dresse,ne que les tessons les blessent en terre, d'autant que s'ils y estoyent battus ou outragez,ils n'y voudroyent plus retourner. Parquoy on ne doit iamais faire entrer les ieunes bassets en terriers où il y ayt des vieux tessons ou renards, que premier ils ne soyent dressez, & qu'ils n'ayent leur an accompli : Encores faut il mettre tousiours vn vieil basset deuant eux,qui endurera la fureur des tessons.

Cõme il faut dresser les bassets.

mais ce n'est pas de telle hardiesse & vigueur que les tessons, & n'ont la morsure si dangereuse: toutesfois lon dit qu'il a ceste ruse, que quand il se void acculé des chiens, il met sa queuë entre ses iambes & pisse dessus, puis en arrouse les chiens, & que quand les chiens sentent la puanteur de son vrine, ils se retirent & le laissent aller. *Vrine de Renard puante.*

Si on prend vne Renarde en la saison qu'elle est en amours, & qu'on luy couppe la nature & le boyau qui la tient, auec ce les petits rongnõs qui sont cause de l'engendrement, (qui est ce que les chastreux ostent aux chiennes quand ils les sennent) puis mettre le tout couppé par petits loppins, en quelque petit pot tout chaudement, & prendre du galbanum, & le mettre dedans, en meslant le tout ensemble, & couurir le pot, de peur que le tout s'esuente. Cela se pourra garder toute l'annee, qui seruira alors que lon voudra faire quelque trainee pour faire venir les Renards, en prenant du cuir ou couanne de lard, la mettant sur le gril: puis quand elle sera bien grillee & toute chaude, il la faut tremper dedans le pot où est la nature de la Renarde & le galbanum, & en faire toutes les trainees: alors vous verrez que les Renards vous suyurõt par tout: mais il faut que celuy qui fera la trainée frotte la semelle de ses souliers de bouze de vache, de crainte qu'ils ayent le vent de ses pieds. Voyla comme il faut faire venir les Renards pour les prendre au piege, & pour les tuer au soir auec l'arbaleste. *Maniere de prendre le renard sans chasse.*

C'est vne chose certaine que si on frotte vn basset de soulphre, ou de l'huile de cade, & qu'on le face entrer en des terriers où il y ayt des Renards ou tessons, ils se remueront de là sans y retourner de deux ou trois mois. Faut aussi noter vne chose, que dés que les bassets tant ieunes que vieux seront sortis des terriers de Renards ou tessons, il les faut lauer d'eau tiede auec du sauon, pour faire tomber la terre qui sera meslee entre le poil & la peau: car autrement ils pourroient deuenir galleux d'vne galle qui seroit fort difficile à guerir. *Bassets suiets à galle.*

Aucuns fins chasseurs de Renards sans aide de chiens prennent le Renard de ceste ruse: Ils frottent la semelle de leurs souliers auec vne grande piece de lard n'agueres rotie, lors qu'ils s'en retournent en leur maison du bois ou de la plaine où ils sçauent estre le Renard: par mesme moyen ils sement parmy les chemins où ils passent des morceaux de foye de pourceau trempé en miel, & tirent par derriere & apres eux vn chat mort: le Renard suit de pres la trace alleché par l'odeur du lard & foye de pourceau: mais ils ont vn homme qui les accompagne, lequel tue le Renard auec vn coup d'harquebuze ou de flesche.

La maniere de prendre les tessons. CHAP. XXXIX.



QVANT à la chasse des tessons, elle est plus difficile que celle des Renards, comme dit est, parce que leurs terriers sont profonds & estroits, ayans plusieurs meres & carrefours: pour ceste cause faut pour exercer telle chasse, auoir premieremẽt cinq ou six hommes munis de besches & instrumẽts propres à bescher

la terre:puis demie douzaine de bons chiens baßets pour le moins, qui ayent chacun vn collier au col, large de trois doigts, & garny de sonnettes,pour l'entree des terriers, afin que les teßons s'acculent pluſtoſt, & auſſi que les colliers les garderont d'eſtre bleſſez. Et à l'heure qu'on verra les teßons acculez, ou que les baßets ſoient las & hors d'haleine, ou bien que les ſonnettes fuſſent pleines de terre, il faudra prendre les baßets & leur oſter les colliers:mais au commencement ils ſeruent grãdement,d'autant que le teßon s'en accule pluſtoſt.

Or auant que laſcher les baßets on doit regarder les terriers quels ils ſont,& le lieu où ils ſont ſituez,& là où ſont les acculs: car autremẽt on perdroit ſon temps, d'autant que ſi les terriers eſtoient en pente de coſtaux,il eſt requis de mettre les baßets par le deſſous deuers la vallee, afin d'acculer les teßons ſur le haut du couſtau, là où les terriers ne ſont pas ſi profonds pour les beſcher plus aiſément.

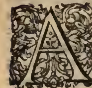
Autrement,ſi les terriers eſtoient en vne motte,& qu'ils fuſſent tous ronds,la motte eſtãt aſſiſe en lieu plat, il faut mettre les baßets aux pertuis qui ſont les plus hauts ſur la ſommité de la motte: mais auant que de les laſcher en tels terriers, on doit frapper vingt ou trente coups de la teſte des beſches ſur le haut des terriers, afin de faire deſloger les teßons du milieu d'iceux, pour les faire deſcendre aux acculs qui ſont au bas de la motte. On doit touſiours laſcher à l'entree deux ou trois baßets, afin qu'en leur fureur ils puiſſent esbranler & departir les teßons qui ſeront enſemble,& les chaſſer aux acculs.

Ils ont vne malice de ſe faire abbayer aux carrefours de leur cauerne,& tiennent fort en tels lieux contre les baßets: alors qu'on voit que ils ſont aux abbais en tels endroits, il eſt requis frapper deux ou trois coups de beſche,& s'ils ne veulent deſloger pour cela, il faut ſoudainement les deſcouurir auec vne tariere. Et alors qu'on verra qu'ils ſeront à l'accul on ne doit pas percer au droict d'eux, pour-autant que ſi lon perçoit droict ſur eux ils retourneroient dedans les grands carrefours & cauernes, & feroient tort aux chiens: à ceſte cauſe il faut percer au droict de la voix du baßet auec vne tariere ronde: car elle enleue ſa terre ſans qu'elle tombe dedans: puis mettre ſoudainement vne tariere platte dans le pertuis du rond, afin qu'il ferme la mere tout au trauers, de peur que le teßon recule ſur le chien: & s'il eſt poſſible d'enfermer le chien par le derriere de la tariere, il ſeroit fort bon: car ſi c'eſtoit par le deuant, les teßons le pourroient battre & rudoyer, parce qu'aucunesfois il s'en trouue en vn accul ſix ou ſept, qui pourroient battre & rebuter le chien. Quand la mere eſt fermee de tariere platte, il faut faire ſoudainement la tranchee auec les beſches & paelles, afin d'auoir eſpace pour ranger vn homme dedans: & à l'heure laiſſer entrer les baßets en la tranchee, & les faire abbayer en ce lieu là, où on peut voir batailles & aſſauts de toutes façons. Il ſe peut donner garde que les teßons ne ſe courent de terre,ce qu'ils ſont volontiers quand ils ſont acculez, tellement que les baßets ſont aucunesfois deſſus, & ne ſçauent où ils

sont allez. Puis quand on a descouuert leur fort, les faut tirer dehors auec tenailles, non pas par le corps, mais par les maschouëres de dessous: car si vous les prenez par le corps ils peuuent blesser les chiens: si par la maschouëre de dessus, on leur pourra blesser le nez qu'ils ont tendre, & les ayant blessez tant soit peu meurent incontinent. Quand ils seront tirez dehors, les faut mettre en vn sac, puis les porter en quelque cour, ou iardin renfermé de murailles, pour les faire chasser aux petits bassets: mais ce-pendant munissez vos iambes de quelques bottes, car quand ils sont eschauffez ils viennent assaillir les hommes, comme fait vn Sanglier, tellement que souuétesfois emportent le lopin de la chausse, voire iusques à la chair qui est par dessous.

LA CHASSE DV CONNIN.

CHAP. XL.



Assez amplement nous auons parlé du Connin au traitté de la garêne, duquel la chasse est profitable, non seulement pour la viande qui en est fort bonne, mais aussi pour le dommage que ce petit bestail apporte aux grains, arbres, & herbes: tellement que Strabo fait mention que d'aucuns peuples furent contraints du regne de Tiberius & Augustus, enuoyer des Legats aux Romains, pour auoir aide contre les importunitez & dommages que leur pays receuoit de l'affluence de ce petit bestail. *Connins dommageables.* *Strabo.*

Nous auons faict deux sortes de Connins au traitté de la garenne, les vns de clappier, les autres de garenne: ceux de clappier sont faciles à chasser, d'autant qu'ils sont priuez: ceux de garenne sont quelque peu plus difficiles à prendre, pour leur naturel plus sauuage. La façon de les chasser principalement est de deux sortes, toutes deux assez cognues, ou auec les filets, ou auec le furet: quant au furet, on le iette dans la taniere des Connins pour leur faire la guerre, duquel estonnez & intimidez sortent incontinent hors de leur taniere, & tombent en des filets que lon aura tendu à l'entree de leur terrier: quelquesfois le Furet les estrangle là dedans, à raison dequoy sont cause souuentesfois de la longue attente que font les chasseurs. *Chasser des Connins des garenne.* *Furet.*

LA CHASSE AVX OYSEAVX.

Que les anciens n'ont tenu compte de la chasse aux oyseaux.

CHAP. XLI.



La chasse aux oyseaux n'a pas esté beaucoup approuuee ny receuë des anciens, pour le peu d'exercice qui y est: parce qu'ils ne prisoient aucune façon de chasser, où le corps ne prinst quelque exercice, pour estre rendu par apres plus agi-

cipal en ſon genre,& donneroit le nom vniuerſel, comme par maniere d'excellence,à tous oyſeaux de proye: parce que le Faucon, ſur tous les oyſeaux de proye, eſt le meilleur pour la vollerie; & ſurpaſſe les autres en bonté,hardieſſe,& priuauté, comme ſi lon vouloit dire faucon gentil,faucon pelerin, faucon de Tartarie, faucon de Barbarie, faucon gerfaut,faucon ſacré,faucon lanier,faucon Punicien,& ainſi des autres.

Quels oyſeaux ſont bons pour la Fauconnerie.
CHAP. XLIII.



OR il ne faut penſer que tous oyſeaux de proye ou de rapine ſeruent à la fauconnerie, mais ſeulement ceux qui ſont hardis & de franc courage, & qui peuuẽt voler l'oyſeau,tant par les riuieres que par les champs, & d'iceux ſont dix eſpeces principales aſſez cognues d'vn chacun, & pour la plus grande part familiers en France:à ſçauoir l'Aigle,le Vautour,l'Autour,l'Eſpreuier,le Gerfaut,l'Eſmerillon,le Faucon,le Lanier,le Sacre & le Hobreau. *Dix eſpeces d'oyſeaux de fauconnerie.*

Quatre d'iceux volent de poing, & prennent de rendon, qui ſont l'Autour, l'Eſpreuier, le Gerfaut, & l'Eſmerillon: Quatre volent haut qui ſont le Faucon,le Lanier,le Sacre,& le Hobreau: Quant à l'Aigle & Vautour ne ſont aucunement cogneus en France. Grande partie de ces oyſeaux,excepté le Vautour, ont communémẽt les plumes de la queuë & des aiſles beaucoup madrees. Tous ont l'ongle & le bec crochu, & ſont preſque ſemblables les vns aux autres: car ils ſemblent n'eſtre differents qu'en grandeur,veu meſmement que leur couleur ſe change diuerſement ſelon leur meuë, qui fait qu'ils en ſont appellez hargas, ou ſors,tout ainſi qu'on fait des harangs enfumez,ſurnommez Sorets. Il y a grande partie des oyſeaux de proye qui ſont paſſagers, & ne ſçauons bonnement de quels pays ils viennent, ny où ils s'en retournent, & en auons ſeulement la cognoiſſance par ceux qui les nous apportent d'Italie,d'Alemagne,& d'autres pays eſtranges. Ceux qui les nous apportent les prennent le plus ſouuent auec de la glus, qui eſt cauſe de leur froiſſer les pennes:mais on leur oſte ceſte glus auec eau tiede.

Or ſoit qu'on les nous apporte d'ailleurs,ſoit qu'ilz ſoyent domeſtiques en noz païs, pour les appriuoiſer & leurrer, premierement on ne les doit oster du nid qu'ilz ne ſoyent forts, ia grandelets, & ſe puiſſent tenir ſur les pieds:que ſi pluſtoſt on les oſte, il ne les faut point manier, mais les mettre en vn nid le plus ſemblable au leur qu'on pourra: Puis auec le temps les tenir ſur vn bloc, ou vne perche, pour mieux demener leur pennage ſans le gratter en terre.

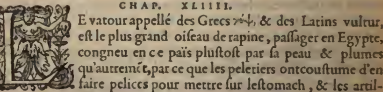
Il faut les paiſtre de chair viue le plus ſouuent que lon pourra, car elle leur fera bon pennage. Toutesfois le paſt & chair bonne outre l'ordinaire, eſt leur donner des cuiſſes ou du col des poulles: les chairs froides leur ſont mauuaiſes: les chairs de bœuf, de porc,& autres leur

Nourriture des oiseaux de proye. sont de forte digestion, & sur tout la chair des bestes de nuict, c'est à dire qui volent la nuict, & ne se monstrent gueres de iour, quelles sont, le grand duc, le moyen duc, chathuant, hibou, chauuesouris, cheueche, huette, fresaye, de laquelle si en mangeoyent ils en mourroyent: celle de mouton, de pigeons, ou de petites irondelles est meilleure: la chair de poule estant douce & delectable trouble le ventre de l'oiseau s'il l'a mangee froide : parquoy l'oiseau affriandé de telle chair, pourroit laisser sa proye en volant & se ruer sur les poulles s'il en voyoit aucunes. A tel inconuenient faut paistre l'oiseau de petits pigeons ou petites irondelles: chair de pies & vieils colombs est amere & mauuaise aux oiseaux: la chair de vache leur est mauuaise pour estre laxatiue, qui aduient par sa pesanteur qui leur cause indigestion. Et s'il est necessité les paistre de grosse chair par faute de meilleure soit temperee, & lauee en eau tiede : si c'est en Hyuer, il la faudra espraindre, en Esté il ne la faut lauer qu'en eau froide. La chair qu'on donnera aux oiseaux soit sans graisse, nerfs, ne veines : & ne les faut laisser manger leur saoul tout à la fois, mais par poses, en les laissant reposer en mangeant & par fois leur musser la chair auant qu'ils soyent saouls, puis la leur rendre: mais qu'ils ne voyent la chair, de peur de les faire debattre.

Aussi est bon leur faire plumer petits oiseaux comme ils faisoyent au bois. Tous les ans au commencement d'Automne s'ils sont trop gras, ils les faut amaigrir par medicament laxatif, comme d'aloës meslé auec la chair qu'on leur donne à manger, mais ce pendant il les faudra nourrir de quelque bon past vif & chaud, autrement on les mettroit trop bas. Apres qu'ils auront esté purgez les faudra preparer à la proye & mesme quand on les voudra faire chasser ne sera point mauuais de *Purger l'oiseau.* leur mettre en la gueule des estouppes couuertes de chair en forme de pilule, & leur faire aualler au soir, à fin qu'au matin ils reiettent icelle pillule auec plusieurs excremens pituiteux : par ce moyen seront rendus plus sains, plus appetissez, plus auides, plus legers & prompts à la *Emuter l'oiseau.* proye. La chair de pourceau donnee chaudement auec vn peu d'aloës, fait lascher & emutir l'oiseau: mais il faut obseruer apres qu'il aura esté purgé qu'on le mette en lieu chaud, & le tenant sur le poing le paistre *Oiseaux de proye malades.* de quelque oiseau en vie : car alors il a les entrailles destrempees. On congnoistra qu'ils seront malades quand le fondement leur enfle & deuient roux, les narilles aussi & les yeux. Voila la maniere de les leurer & appriuoiser en general, maintenant en particulier.

Des oiseaux de proye en particulier.

CHAP. XLIIII.



Vautour. Le vatour appellé des Grecs γύψ, & des Latins vultur, est le plus grand oiseau de rapine, passager en Egypte, congneu en ce païs plustost par sa peau & plumes qu'autremẽt, par ce que les peletiers ont coustume d'en faire pelices pour mettre sur lestomach, & les artil-

liers plumes pour empaner les flesches. On les peut nourrir de tripailles, charongnes, & vidanges de bestes : aussi lon dit que coustumierement ils suyuent les champs, à cause des corps morts : ils ne peuuent voler de terre qu'ils n'ayent premierement pris auantage en courant, ou bien qu'ils se partent de dessus vne grosse butte.

L'aigle est appellé Roy des oiseaux, fort lourde à porter sur le poing, à raison de sa grande corpulence, difficile à appriuoiser du sauuage, par ce qu'est audacieuse & puissante, prompte & facile à blesser le fauconnier au visage ou ailleurs. Parquoy qui la veut auoir bonne, il la faut prendre au nid & l'appriuoiser auec chiens courants, à fin qu'allant à la chasse elle vole & suyue les chiens, lesquels ayans leué le lieure, renard, cheureuil, ou autre telle beste, l'aigle descende dessus pour l'arrester: on la peut nourrir de toutes manieres de chairs, & principalement des bestes qu'elle aura prinses à la chasse. Le fauconnier doit estre soingneux de la bien garder, par ce qu'elle est forr fugitiue, ains pour y remedier, luy faut coudre les plumes de sa queuë, à fin qu'elle ne les puisse espanouir, ne voler d'icelles : ou bien luy plumer le tour du fondement en sorte qu'il apparoisse, & lors craignant la froidure de l'air ne taschera à voler si haut: on cognoist la bõté & & beauté de laigle quãd est de couleur rouge, ayant les yeux profonds, & vne blancheur sur la teste ou sur le dos. *L'aigle.*

L'espreuier & l'autour ne differerent d'autre chose qu'en grandeur & force : par ce que l'autour est de plus forte nature, ains n'est si tost mal ade que l'espreuier, tous deux de mesme genre, comme sont les corbeaux & geais, le grand chien & petit tous deux sont de deux sortes, niais, & ramages. Les ramages, sonr ceux qui sont muez de bois, & ne tiennnent point au sort. Niais sont ceux qui sont nouuellemẽt sortis du nid, & ont esté quelque peu à eux. De telle sorte fair bon choisir pour apprendre, comme aussi de ceux qu'on nomme branchets, sçauoir est, qui ne sont encores muez, & qui n'ont point faict d'aire & nourri des petits. *Espreuier & autour.*

On congnoist la beauté & bontê des espreuiers pour la fauconnerie quand ils sont grands & cours, ayants petite teste & rondelette par le dessus, le bec assez gros, les yeux vn peu cauez, & les cercles d'entour la prunelle de l'œil de couleur entre vert & blanc, le col long & grosset, ouuerts à l'endroit des reins, affilez par la queuë non trop longue, & garnie de bonnes pennes & larges, les iambes plates & courtes, les ongles poingnans, espaules grosses & larges, longs pieds & deliez, les pennes noires, pris au nid, encores petis, qui suiuent leur mere de branche en branche, qui n'ont mué.

La maniere de les prendre est telle : l'oiseleur doit estre caché derriere vn buisson, au deuant duquel soit vne aire vnie & quarree, & six bastons fichez à l'entour d'icelle, de la grosseur du poulce, & de la hauteur d'vn homme, trois de chacun costé, à ces bastons seront attachez

des rets de fil verd, ford delié, & à iceux vne cordelette, qui respondra à l'homme caché derriere le buisson: dedans l'aire paistront plusieurs petits oiseaux, principalement pinsons, car l'espreuier sur tous oiseaux aime à manger les pinsons. L'espreuier ne faudra incontinent de voler de grande roideur dedans le filé, pensant prendre les petits oiseaux, ains demeurera encré & enseuely dedans les rets: alors l'oiseleur le doit prendre, & luy lier le bas des ailes auecques les cuisses & la queuë, à fin qu'il ne puisse se remuer ne debatre.

On les couure volontiers perchez en temps d'hyuer aux bois de haute futaye sur vn arbre gresle, le long de quelque haye: on les appriuoise les tenant bien longuement & souuent sur la main, & principalement à l'aube du iour: on leur donnera à manger deux fois le iour, ou vne fois, principalement quand le l'endemain on les voudra faire voler: car alors l'espreuier doibt estre affamé, à fin qu'il prenne mieux sa proye: mesme encores, si leur viande du iour est descendue, ce que l'on congnoist par la gorge vuide. Ils muent tous les ans en Mars ou Auril, & lors on les doit mette en lieux chaux, ou au soleil de midi contre quelque murs. Leur nourriture doit estre de bonnes chairs, specialement d'oiseaux & de mouton, à fin qu'ils soient bien gras: l'espreuier est facile à laisser son maistre, & pour obuier à ce, faut que le maistre garde de le blesser, & ne luy contredire en rien, car il est desdeigneux: quand il ira voler, il ne le doibt point laisser aller trop loing, d'autant que quand il na peu attraper l'oiseau qui vole, il s'en va par indignation, & monte sur vn arbre, sans vouloir retourner à son maistre: ne le doit trauailler outre mesure, mais se doit contenter de ce qu'il pourra prendre, & luy donner de sa proye à manger, à fin qu'il sente ce que sa proye luy a valu, & qu'il soit enflambé de volútiers voler: les oiseaux qu'il prend sont perdrix, cailles, estourneaux, merles & autres semblables.

Maladies de l'espreuier. Fieures.

Sera soingneux de le guerir quand il sera malade: s'il a la fieure apres long trauail, ou à raison d'autres accidents, le faut mettre en lieux frais sur perches enuelloppees de drappeaux mouillez, & le nourrir peu & souuent de chair de petits poullets, trempee premierement en eau où aura trempé semence de courges, ou de concombres: s'il est refroydi le faut tenir chaudement, & le nourrir de chair de poullet masle, ou de pigeons trempez en vin, ou en decoction de sauge. mariolaine & autre semblable: s'il a des poux faut oindre sa perche auec ius de morelle, ou d'aluine: s'il a des vers dans le corps, faut mettre sur sa vinande feuilles de pescher: s'il digere mal sa viande, & qu'il la retienne du tout, luy faut faire aualler iusques au gosier le cœur d'vne rane, qui tienne à vn filet, puis le retirer incontinent, il luy fera enomir toute sa viande: s'il a les gouttes à l'aile, ou à la cuisse, faut luy tirer quelque goute de sang de la vne qui est sous l'aile, ou dessous la cuisse: s'il est podagre, faut oindre ses pieds auec ius de l'herbe nommee lectorelle, mesme la perche ou il sera, puis

on oindra le lieu auec suif.

Le faucon, comme auons dit en l'art de fauconnerie, aucunesfois est vn mot general, signifiant tous oiseaux de fauconnerie : aucunes fois special, & en y a de diuerses sortes, que ie laisse à distinguer à ceux qui ont traitté de la nature des oiseaux : quoy qu'il en soit, le faucon est le prince des oiseaux de rapine (i'entends quant au vol) pour sa hardiesse & grand courage, & est de grand prix quand il à la teste ronde, & le sommet de la teste plein, le bec court & gros, grandes narines & ouuertes, les sourcils vn peu hauts & gros, les yeux grands & cappes, le col long, haute poitrine, les espaules amples, les pennes des ailes subtiles, les cuisses longues, & les iambes courtes & grosses, les pieds verds, grands & estendus, les ongles noirs, bien pointus & tranchans: qui est moyen, ny trop grand ny trop petit. *Faucon.*

Le faucon, comme aussi tous autres oiseaux de proye a son tiercelet, que les Latins appellent *Pumiliones* : c'est à dire, oiseaux petits, qui leur ressemblent, & ne different d'auec eux qu'en grandeur : & sont quasi tous les masles des oiseaux de rapine, les femelles estans la plus part de plus grand corsage que les masles. Celuy du faucon n'a autre nom que tiercelet, ou masle du faucõ : Les tiercelets des autres oiseaux de proye ont leurs propres noms: car celuy de l'espreuier est nommé mouchet: celuy du lanier, laneret: & du sacre, sacret. Donc le tiercelet du faucon à les plumes bien madrees, la teste noire, les yeux noirs, cendré par le dos & dessus la queuë, qui toutesfois est madree: il est oiseau de leurre, comme aussi le fauçon, & non de poing. Ses iambes & pieds sont iaunes, & a communement la poictrine pasle. Il porte deux taches bien noires sur les plumes és costez des yeux. Pour appriuoiser le faucon, le faut souuent tenir sur la main, nourrir d'ailes & de cuisses de poules mouillees en l'eau, & mettre en lieu obscur, & quelquesfois leur presentet vn bassin plein d'eau, ou ils se puissent baigner, puis apres le baing, les seicher au feu : on les accoustumera à chasser premierement petits oiseaux, puis moiens, par apres des grands, & ne faudra-on à leur donner curee des oiseaux qu'ils auront prins. Ils volent merueilleusement tost, & montent en haut en rouant, & regardant en bas, & où ils voyent la canne, l'oison, la grue, le hairon, ils descendent comme vne sagette, les aisles closes, droit à l'oiseau, pour le desrompre à l'ongle de derriere, & s'ils faillent à le toucher, & qu'il fuye, volent soudainement apres, & s'ils ne peuuent l'attraper, comme enflambez & courroucez, volent si loing par apres qu'ils perdent leur maistre.

Le faucon, sur tous oiseaux de proye, est propre pour voler le hairon, & tous autres oiseaux de riuiere. Ses maladies & leur guerison sont semblables à celles de l'espreuier: combien que le faucon soit de plus forte nature que l'espreuier.

Le hobreau, apres l'esmerillon, est le moindre, quant à la corpulence de tous les oiseaux de proye: il est de leurre, non de poing: car il est du nombre de ceux qui volent haut, comme le faucon, le lanier,

& le facre. Ceft oifeau eft affez congnu par tout: car il n'y a contree où les hobreaux ne fuiuent les chaffeurs, d'autant que le vray meftier du hobreau eft, de prendre fa proye des petits oifillons en volant, comme cocheuis, alouëttes: il a cela de particulier, qu'ayant trouué les chaffeurs par les champs, allans chaffer le lieure ou la perdrix les accompagne en volant par deffus leurs teftes, efperant trouuer rencontre de quelque oifillon que les chiens font leuer: mais le plus fouuent les petits oifeaux aiment mieux fe donner en proye aux chiens, ou trouuer moien de fe fauuer entre les iambes des cheuaux, & fe laiffer prendre en vie, pluftoft que d'experimenter la mercy de l'hobreau leur ennemy mortel. Quoy qu'en foit l'hobreau ne fuit les chaffeurs que certaine efpace de temps, quafi comme f'il auoit bornes limitees: car fe departant, va trouuer la riue de fon bois de haute fuftaye, où il fe tient & perche ordinairement. Il a le bec bleu, les pieds & iambes iaunes, les plumes de deffous les yeux fort noires, le fommet de la tefte entre noir & fauue: deux taches blanches par deffus le col, le deffous de la gorge & les deux coftez des rempes rouffettes, les aifles bien moufcherrees, le dos, la queuë, les aifles noires par deffus, la queuë fort bigarree par deffous de taches rouffes, treffees en trauers entre les noires: le voyant voler en l'air, on apperçoit le deffous de queuë & l'entre-deux des iambieres rougeaftre.

Le hobreau eft fi leger qu'il fe hazarde contre le corbeau, & luy ofe donner des coups en l'air.

Efmerillon. L'efmerillon eft le plus petit oifeau de proye, dont les fauconniers fe feruent: il eft de poing & non de leurre, combien qu'à vn befoing on le puiffe leurrer: il reffemble fi n'aïfuement le faucon, qu'il ne femble differer finon en grandeur: car il a mefmes geftes, mefmes plumages, & mefmes mœurs: parquoy il le faut maintenir auffi noble que le faucon, ou pour le moins du lignage & nature du faucon. Il eft fort hardy de courage: car combien qu'il ne foit pas gueres plus gros qu'vn merle, ou pigeon, toutesfois il fe hazarde contre les cailles & perdrix, & tels autres plus grands oifeaux que luy, de tel courage, qu'il les fuit fouuentesfois iufques aux villes & villages, mefmes iufques au feu ardant, ou fous les manteaux des perfonnes: il demande telle nourriture & traictement que le faucon. Il eft feul entre tous les autres oifeaux de proye, qui n'a diftinction de fon mafle à la femelle: car lon ne trouue point de tiercelet à l'efmerillon.

Gerfaut. Le gerfaut eft vn oifeau bien rare à voir, finon és mains des fauconniers des grands Seigneurs: & eft de grande corpulence, de façon qu'aucuns ont penfé que ce fuft vne efpece d'aigle: il eft bon à tous vols, car il eft hardy, & ne refufe iamais rien, toutesfois eft plus difficile à appriuoifer & leurrer, que nul autre oifeau de proye, d'autant qu'il eft tant hazard & bizarre, que f'il n'a la main douce, & le maiftre debonnaire, qui le traitte amiablement, il ne f'appriuoifera iamais. Apres l'aigle c'eft l'oifeau de plus grande vigueur. Il fe tient

assis sur le poing, aussi est de longue corpulence, ayant le bec, les iambes & pieds de couleur bleuë, les griffes fort ouuertes, & longs doigts. Il est ouurier de prendre les oiseaux de riuiere: car il les lasse tant qu'à la fin sont contraints de se rendre, ne pouuans plus faire le plongeon.

Le sacre principal entre les oiseaux de proye, est semblable au faucon quant à grandeur, oiseau propre pour le milan, toutesfois on le peut aussi dresser pour le gibbier & pour la campaigne, à prendre oyes sauuages, faisans, perdrix, & à toute autre maniere de gibbier. *Sacre.*

Le sacre est de plus laid pennage que nul des oiseaux de fauconnerie, car il est de couleur, comme entre roux & enfumé, court empieté, ayant les iambes & les doigts bleuz. C'est vn oiseau de passage, qui est rare en ces pays: son tiercelet est sacret, dont le sacre est masle; & le sacre femelle. Les grands Seigneurs, qui veulent auoir plaisir du vol du milan, le font combattre au sacre, & pour le faire descendre (parce qu'il est coustumier de se tenir l'Esté fort haut en l'air, pour prendre la fraischeur qui est en la moyenne region de l'air) font tousiours porter vn duc sur le poing d'vn fauconnier, à qui ils pendent vne queuë de regnard au pied, & le laissans voler en quelque plaine, donne soudainement vouloir au milan de descendre: car quand le milan aduise le duc, incontinent descend à terre, & se tient ioignant luy, ne luy demandant autre chose, sinon de le regarder, esmerueillé de sa forme: alors on lasche le sacre sur luy, mais se sentant leger, espere le gaigner à voler: parquoy il monte soudainement contremont en tournoyant le plus qu'il peut: & là le combat est plaisant à voir, principalement si c'est sur plaine sans arbres, & que le temps soit clair & sans vent: car on les verra & sacre & milan monter si haut qu'on les perd tous deux de veuë: mais rien ne luy sert, car le sacre le rend vaincu, l'amenant contre terre à force de coups qu'il luy donne par dessus.

Le lanier ne differe pas beaucoup du faucon, aussi prend-il le surnom de faucon, car il est appellé communement, Faucon lanier: il se trouue ordinairement en ces pays, & pource qu'il est de mœurs faciles, & qu'il supporte mieux grosses viandes que nul autre des oiseaux de proye, lon s'en sert communement à tous propos. Les fauconniers choisissent le lanier ayant grosse teste, le bec court, les pieds bleuz & orez, les plumes de deuant meslees de noir auec le blanc, non pas trauersees comme au faucon, mais de taches droites le long des plumes, le col court & grosset, comme aussi son bec. Le lanier est femelle, & dont le masle est nommé laneret, qui n'est de si grosse corpulence que sa femelle, aussi est il moins estimé: mais au demeurant est presque semblable en plumage. Il n'est aucun oiseau qui tienne plus constamment sa perche. Il demeure auec nous en l'Hyuer, & nous apparoit en tous temps, contre la façon de faire des autres, qui ne se tiennent que l'Esté en nos contrees. Les fauconniers voulãs faire *Lanier.*

le lanier gruyer, le mettent en vne chambre basse, si obscure qu'il ne puisse voir aucune lumiere, sinon lors qu'ils luy baillent à manger, & aussi ne le tiennent sur le poing que de nuict.

Et alors qu'ils sont prests de le faire voler, font feu en la chambre pour l'eschauffer, à fin de le baignet en pur vin : puis l'ayant essuyé, le font repaistre de cetuelle de geline ! & se partans deuant le iour, celle part où est le gibbier, le iettent de loin à la grue, dessors qu'ils commence à estre iour : & s'il ne prend pour ce iour-là, c'est tout vn : car les iours ensuyuans il sera bon, & principalement depuis la my-Iuillet, iusques vers la fin d'Octobre. Encor apres la muë sera meilleur qu'au parauant : mais il n'est bon en temps d'Hyuer.

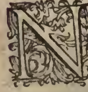
Voyla de la maniere de leurrer & appriuoiser les oiseaux de proye, tant en general qu'en particulier: reste maintenant que disions encor vn petit mot touchant ce propos.

Faut entendre que tous oiseaux de proye seruent à voler ou aux riuieres, ou aux champs : desquels les vns volent de poing, & prennent de rendon, qui sont l'autour, l'espriuier, le gerfau, & l'esmerillon : les autres volent haut, qui sont le faucon, le lanier, le sacre, & le hobreau: les vns sont retirez & rappelez de leur vol en leur presentant le poing, les autres en leur presentant le leurre, c'est à dire, vn instrument qui est en façon de deux ailes d'oiseaux accouplees ensemble, pendu à vne lesse, & vn esteuf ou crochet de corne au bout; & les oiseaux sont attirez par ce leurre, qu'ils pensent estre vne poule viue. *Leurrer.*

Les vns ne commencent la chasse, mais commencee par les chasseurs l'acheuent, comme auons dit de l'aigle. Briefuement, les oiseaux ne semblent estre differents ensemble, sinon qu'ils ne volent indifferemment tous oiseaux, mais vn chacun d'eux s'attache à l'oiseau, à la chasse duquel il est addonné, & non à d'autres. Et de toutes ces sortes de voler & de chasser tu en trouueras plus ample traitté en la particuliere description du naturel d'vn chacun oiseau de proye qu'auons faicte.

DE LA CHASSE DES OISEAVX CHANTANTS HARMONIEVSEMENT.

CHAP. XLV.



NOvs auons parlé de la chasse aux oiseaux de proye appellee fauconniere, maintenant entrons en propos de la prinse des oiseaux qui chantent auec melodie, du chant doux & harmonieux desquels le maistre de nostre maison champestre puisse prendre ses esbats & plaisirs à les ouyr chanter, & gasoiller en son parterre, parc, taillis, ou boys de haute fustaye, de la fenestre de sa chambre : ou enfermez dedans quelques cages ou volieres faictes à propos pour

escouter telles voluptez & harmonies plaisantes. Et à fin de ne rien omettre, auant que proposions quelque forme de la chasse particuliere de tels oiseaux, nous ferons vne recherche sommaire de la nature, nourriture & maladies d'iceux. Car en vain chasserions nous ces oiseaux, si pour auoir long temps le plaisir de leur doux & harmonieux chant, nous ne sçauions quelle nourriture leur est conuenable, à quelles maladies ils sont subiects & quels remedes sont necessaires à leurs indispositions. Ce pendant ie n'ay deliberé d'apporter icy les histoires fabuleuses touchant l'origne & naissance de la plus part d'iceux que les Poëtes phantastiques ont inuenté, ie me contenteray de penser & croire que tous oiseaux ont esté crée de Dieu miraculeusement & de sa pleine puissance, voire de la mesme volunté & prononciation de parolles, dont luy mesme vsa à créer toutes les autres creatures au commencement de la creation du monde.

Du Rossignol. CHAP. XLVI.

NOus choisirons en premier lieu le Rossignol, lequel selon le iugement & commun accord d'vn chacun a le chant le plus doux & harmonieux de tous. Il est vn oiseau assez congneu, principalement és contrees d'Italie, appellé des Latins Luscinia ou Philomela: il fait son nid au Printemps lors que la terre au mois de May, est toute couuerte, enrichie & tapissee de fleurs & de verdures plaisantes: & ce dans dés boscages & halliers forts & couuerts, au trauers desquels le Soleil du matin ietté ses rayons fraiz & temperez: puis le midy venu iusques au Soleil couchant il hante les lieux fraiz, les fontaines, ruisseaux, hayes espaisses, & de grand ombrage. Vray est qu'aucuns d'iceux, font leur nid en terre sous les hayes où entre les lendes: Autres, les font en vn lieu vn peu esleué sur quelque motte verte & touffue. Le nombre de leurs œufs est incertain, car aucuns en font quatre, autres cinq & ceux qui nichent en Esté en font selon l'Aduis d'Aristote quelquesfois six ou sept. Or, le rossignol que lon veut nourrir doit estre du Printemps: car tant plus aduancé sera il, il en deuiendra plus parfaict & y aura plus d'asseurance & d'esperance qu'il doiue viure long temps, s'esleuer & maintenir auec moindre difficulté d'autant que venant (comme il est coustumier, à tous) à muer ses plumes, s'il est surpris de certaines bestes au mois d'Aoust le froid le trouuant denué de son plumage, le fait mourir, ainsi qu'il est aduenu à plusieurs de ceux qui estoient naiz en Esté, ne faut oster les petits rossignols de leurs nids iusques à ce que les plumes leurs soyent sorties, & qu'ils en soyent presque tous garnis & couuerts à fin de les esleuer plus aisement les tenant en lieu escarté & solitaire leur mangeaille sera cœur de mouton net & froid. Et ferez de ceste graisse de la peau qui enueloppe le cœur, & de certains nerfs qui sont au dedans d'iceluy decouppees & achees menu des petits

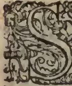
Nid du rossignol où est faict.

Mangeaille du rossignol.

morceaux en façon de vers, dont vous les empastelerez à chaque heure vne fois ou pl us si besoing est, leurs en donnant à chaque fois trois morceaux & en telle sorte les nourrirez dedans leur nid tant que pourrez, & apres qu'ils seront creuz, vous les mettrez en cages garnies de petits bastons & iuchoirs affin qu'ils puissent d'eux mesme commencer à se soustenir debout, & au dedans mettrez de la mousse, du foin, ou de la paille surquoy ils se reposeront s'ils ne veulent se percher, ayans soing de les tenir nets le plus qu'il sera possible. Sera bon aussi que leur cage n'ait iour que par vn costé, & parce ceux qui en sont les plus soingneux tapissent leur cage par trois costez de quelque drap verd. Quand congnoistrez que le rossignol commencera à manger tout seul, hachez luy du cœur de mouton fort menu ainsi que pasté & luy en mettrez sur vn petit papier la part où congnoistrez qu'il pourra becqueter aisement & sans peine, vous vserez de ceste diligence iusques à ce que l'oiseau soit accoustumé à manger tout seul, ne laissant toutesfois de luy bailler la becquee quelquesfois au iour pour plus grande seureté & pour le mieux: donnez aussi ordre affin qu'il ne meure, qu'il n'ayt iamais faute de mangeaille susdite & qu'elle ne corrompe ainsi qu'il aduiẽt souuent en temps d'Esté; outre le cœur de mouton vous luy pourrez donner diuerse sorte de pasture, comme seroit la paste de laquelle ferons mention cy apres: ou, au lieu d'icelle paste prenez vn œuf tout fraiz (car autrement il pourroit causer quelque maladie & faire mourir l'oiseau facilement) faites le cuire dur, donnez luy à manger le moyeu: vray est que ne luy en deuez donner souuent, & non qu'en defaut d'autre viande, d'autant qu'endurcist & constippe le ventre: on leur peut aussi donner pour pasture quelques vers que lon trouue dedans le nid des coulombs, ou bien dedans la vielle farine, mais le plus rarement que faire se pourra, d'autant que telle pasture leurs doit plustost seruir de medecine, que de nourriture ainsi que dirons cy apres. S'ils ne veullent becqueter ces viandes, on leur pourra mesler parmy le cœur de mouton, à fin qu'on les accoustume de becqueter tout ce qu'on leur presentera.

Comme faut nourrir les Rossignols prins au mois d'Aoust & ia tous esleuez. CHAP. XLVII.

Nourriture du Rossignol pris au mois d'Aoust.



SI tost qu'aurez prins le Rossignol au mois d'Aoust liez luy soudain les aisles, pour empescher qu'il ne se debatte dedans sa cage: par ainsi, il s'appriuoisera plustost & plus aisement & s'accoustumera à manger, autrement il est difficile à appriuoiser, car se voyant priué de sa liberté il ne s'appriuoise que bien long temps apres. L'enfermerez dedans vne cage couuerte & enueloppee de papier sans qu'il y ayt aucun baston pour percher: ayez soing ce

pendant de l'empasteler tous les iours cinq ou six fois auec grande dexterité : quelquesfois luy presenterez des mousches ou des petits vers, lesquels par leur remuement incitent l'oyseau à les becher: partant pour la premiere fois vous les luy baillerez en vie, apres les pourrez hacher & decoupper : la troisiesme fois vous commencerez l'appasteller auec du cœur de mouton bien haché y meslant parmy des vers susmentionnez pareillement hachez & pistez ensemble pour l'accoustumer dudit cœur. Et si vous vous apperceuez que l'oyseau ne se nourrisse & ne cherche que les vers, vous ne laissez de luy en bailler meslez & empastez auec le cœur peu à peu, & ainsi luy presentant telle viande, qui est tresfacile, vous l'accoustumerez à manger d'iceluy cœur sans autre meslange & tout seul le semblable pourrez faire de la paste, si congnoissez qui la mange voluntiers, comme il sera aisé à discerner à toutes personnes de iugement.

Pour esleuer Rossignols prins au mois de Mars.

CHAP. XLVIII.

Les Rossignols qui sont prins depuis le premier de Mars iusques à la my Auril sont fort propres à nourrir & esleuer. Ayant doncques vn rossignol de ceste saison la, vous le mettrez en vne cage bien enueloppee de papier de crainte que voyant quelqu'vn il se debatte & crie, & affin qu'il s'accoustume à manger tout seul. Pour ce faire, aurez vn vaisseau de verre comme vne couppe sans pied dans lequel mettrez sept ou huict petits vers & le poserez pres l'oiseau, lequel voyant remuer ces vers à trauers le verre & par dedans prendra aussi tost enuie de les becher vous les luy baillerez doncque vifs pour la premiere fois. La seconde, hachez & decouppez menu. Et quand verrez qu'il mange bien de telle viande, vous prendrez du cœur de mouton bien battu & decouppé & en meslerez auec les verds susdits en faisant comme vne paste, & la luy baillerez à manger. Que si congnoissez, qu'il ne choisisse en mangeant autre chose que les vers, & laisse le cœur vous aduiserez de le luy mesler par grande dexterité & soing affin que en mangeant il prenne de l'vn & de l'autre assauoir & des vers & du cœur ensemble. Et lors qu'il se sera accoustumé à manger de ceste mixtion, vous luy osterez peu à peu les vers & luy baillerez seulement du cœur. Ne trouuez point estrange de voir vostre rossignol demeurer quelques iours sans manger. Car il aduient ainsi pour autant qu'ils sont si faschez d'auoir perdu leur liberté qu'ils en demeurent quelque temps sans vouloir repaistre, aucuns trois iours autres cinq ou six, voire huict ou dix ce que n'est merueille partant ne faut cesser de les appasteler : Car il s'en trouue de viels lesquels ores qu'ils soient difficiles à nourrir deuiennent meilleurs au chant que les ieunes.

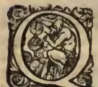
Esleuer les Rossignols au mois de Mars.

Si d'auanture l'oiseau ne vouloit prendre autre chose que vers, baillez luy la bechee quatre fois le iour à deux ou trois morceaux par fois & non plus à cause de la digestion, & quand il aura accoustumé à prendre la mixtion du cœur auec les vers, baillez luy en deux fois le iour seulement, assauoir le matin & le soir, pour l'entretenir, & suyuez c'est ordre.

Pour congnoistre si le rossignol mange de luy mesme, & s'il deuiendra bon. CHAP. XLIX.

LOrs que le Rossignol commence à chanter c'est signe tres-certain qu'il mange pareillement tout seul, il s'en trouue qui ne sonnent mot par l'espace de huict iours, autres de quinze, autres demeurent vn mois entier sans chanter. S'ils passent ce terme sans chanter il faut croire, ou que ce sont femelles, ou qu'ils ne vaudront iamais rien. La perfection gist en ceux qui s'aduancent tost à chanter & s'accoustument à manger d'eux mesmes.

Comme il faut gouuerner vn rossignol qui mange tout seul & qui chante. CHAP. L.



QVAND le rossignol mengera bien de luy mesme & chantera vous osterez peu à peu le papier duquel estoit entouree la cage, chaque iour vn peu, en sorte que l'oiseau ne s'en apperçoiue: recouurant l'endroit d'où vous aurez osté le papier auec de la verdure, tellement que le papier estant du tout osté, & la cage couuerte de feuilles peu à peu vous l'accoustumez à voir l'air. Car si vous faites autrement, vous seriez cause qu'il perdroit le chanter soit par desdaing ou par crainte, ce que n'aduiendra si vous le gouuernez ainsi que dit est. Combien que Elian au treziesme liure de son histoire naturelle dise suyuant l'aduis d'Aristote, qu'il est difficile d'accoustumer au chant l'oiseau qui n'a esté prins des son propre nid. Opinion que on congnoist estre tresfause par l'experience ordinaire car bien souuent lon a veu des viels rossignols deuenir plus perfaits & plus excellents que les autres.

Comme lon congnoit les Rossignols masles d'auec les femelles. CHAP. LI.

Rossignols masles & femelles. LEs opinions & iugements touchant les Rossignols pour la congnoissance de leur sexe sont diuers. Car aucuns distinguẽt le masle de la femelle, par la grosseur, disant que le masle est plus gros: autres,

veulent que le masle aye l'œil plusgrand: aucuns disent qu'il a la queuë rousse: toutes lesquelles opinions i'ay trouué tresfautiues : car i'ay eu des rossignols tresparfaits fort petits en grand nombre: Et les femelles ayans toutes les marques & qualitez que lon attribue aux masles. Partant pour le plus seur & euident signe vous vous arresterez à ce que s'ensuit. Assauoir, lors que vous aurez vn rossignol prins du nid qui commencera à manger tout seul sans l'appasteler, & formera diuers sons harmonieux de iour en iour, s'arrestant quelque temps en iceux auec gasouillements plaisants & aggreables, vous pourrez à cela vous asseurer que c'est vn masle. Aquoy vous adiousterez certains autres signes : comme, de demeurer paisible & arresté en la cage : se soustenir sur vn pied seul, & continuer ses passages de gorge: laquelle continuation n'est aucunement en la femelle : outre ce qu'elle va sautellant & sifflant par la cage d'vne voix ou chant interrompu & bref. Ie ne veux toutesfois nyer que lon ne puisse congnoistre quelquesfois le masle de la femelle par les marques que aucuns mettent en auant, mais ie maintiens que l'on s'y trompe grandement & qu'au chant on cognoit plus clairement & certainement les rossignols que lon préd en Aoust. Et quant à ceux que lon prend en Mars la cognoissance gist non seulement au chant, mais aussi aux parties d'embas du sexe que les masles iettent en dehors, au contraire des femelles, pour ce que cest lors le temps que les oyseaux se conioignent ensemble. Ce sont doncques les signes & argumens tresuidens, ausquels vous vous arresterez.

Du Roy des oiseaux ou Roitelet. CHAP. LII.

LE Roitelet ou Roy des oiseaux est naturellement fort petit de complexion delicate & gentile, chante tres-doucement, & ne cede de guieres en cest endroit au rossignol. Lon le void souuent en Hyuer sur les toicts & couuerts des maisons, ou vielles ruines, exposez au rays du Soleil, & là où les vẽts le peu uent moins ennuyer. Lon le nourrit en telle sorte: le tenant dans son nid bien chaud, luy donnant pour viande du cœur de mouton ou de veau haché tout ainsi que nous auons dit cy deuant parlant du rossignol. Il le faut appasteller peu & souuent, à cause de la digestion, prenant garde qu'il n'ayt froid & sur tout la nuict. A raison dequoy vous le mettrez dans vne cage qui ayt vne petite reparation ou chambrette garnie de drap rouge auec sa petite poële, dans laquelle il se puisse retirer la nuict & se garder du froid toute l'annee. Or quand il sera accoustumé à manger vous le nourrirez de cœur bien battu & haché menu, & quelquesfois luy baillerez de la paste que lon baille au rossignol ce qui ne luy proffitera pas peu. Et luy baillerez quelquesfois des mouches à becher pour le resiouir & appriuoiser & en ce vserez de grande diligence. *Roy des oiseaux.*

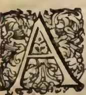
Du chardonnet. CHAP. LIII.

Chardonnet.

ENtre les plus beaux oiſeaux voire le plus beau de tous eſt le chardonnet non moins aggreable à l'œil, que doux & plaiſant à l'aureille : duquel toutesfois on ne fait tel compte que lon deuroit, à cauſe du grand nombre & quantité que lon en trouue. Ils nichent trois fois l'annee: aſſauoir en May, Iuing, & Aouſt. Aucuns, ont opinion que ceux du mois d'Aouſt ſont les meilleurs, & entre iceux, ceux qui ſont de trois plumes, ou qui ont mué trois fois. Autres, ſe delectent plus de ceux qui font leur nids entre les eſpines & ont quelques plumes orengees : ce que ie ne reprouue pas, mais ie dicts outre ce que la commune perfection & bonté de tous ſont les noirs, & que l'vn n'eſt point plus parfait que l'autre. Vray eſt que ceux qui naiſſent entre les eſpines ſont plus robuſtes & forts, & plus propres à chanter. Ils ſont diſſemblables aux autres, en ce qu'ils ont le plumage aucunement plus gris & obſcur. Les maſles ont la gorge noire, les eſpaules, & ſemblablement la teſte noire longue & platte. Les femelles ont les eſpaules griſes, la gorge noire, & la teſte ronde.

Comme on doit nourrir le chardonnet.
CHAP. LIIII.

Nourriture du chardonnet.



Yant prins le chardonnet auec ſon nid, vous le nourrirez comme ſ'enſuit. Vous molifierez premierement en eau des amandes douces, puis macherez fort vn petit de biſcuit ou torteau & ferez de ces deux choſes vne paſte & en appaſteleterez l'oiſeau: quand il ſera beſoing. Par apres vous piſterez les choſes ſuſdites dans vn mortier enſemble, & les ayant deſtrempees auec de l'eau, luy en baillerez la bechee auec vne plume de poulaille, à la charge que changerez tous les iours de paſte de paour quelle ne ſ'aigriſſe & ſe gaſte. Quand aurez repeu l'oiſeau vous prendrez vn baſton en forme de curedent, à la poincte duquel lierez vn peu de cotton, mouillerez ce curedent en eau, & d'iceluy en lauerez le bec à l'oiſeau, afin qu'il n'y demeure point de ladite paſte qui luy pourroit cauſer des vlceres ou apoſtumes telles qu'il ſeroit empeſché d'ouurir le bec, dont mourroit facilement. Or quand il commencera à manger tout ſeul vous luy baillerez dās ſa caſſette vn peu de cheneuy concaſſé que renouuellerés tous les iours, afin qu'il ne deuienne rance, ce que le feroit mourir. La meſme diligence doit eſtre obſeruee pour eſleuer verdiers, linottes, ſerins, pinçons. Vous prendrez garde quand ils mueront les bouffer & arrouſer d'vn peu de vin, & les tenir vn peu au Soleil, deux fois la ſepmaine.

Pinçon. Nourriture du pinçon.

LE Pinçon est vn tresbeau & armonieux oyseau, mais tous les pinçons n'ont pas vne mesme voix. Car les vns chantent d'vne façon, les autres d'vne autre, ce qui n'est besoing d'enseigner, car il y a grande diuersité & se nomment en plusieurs sortes. On les esleue de la mesme maniere que les chardonnets sont esleuez. C'est oiseau a ceste imperfection, que aisement il perd la veuë. Partant, quand vous apperceurez, qu'il sera en voye d'aueugler, prenez du suc de bettes, & le meslez auec vn peu d'eau dans son abbreuoir pour ce iour la seulement, affin qu'il boiue de cela. En outre faites luy vn iuchoir de bois de figuier sur lequel & auquel il puisse frotter son œil, ce que luy proffitera grandement, vous luy baillerez aussi à manger graines de melons l'espace de deux ou trois iours, pour ce qu'elles sont rafreschissantes & saines. Et si le pinçon n'amende & deuient meilleur apres luy auoir vser de tous les remedes susdites, baillez luy les champs, car il ne vaudra iamais rien.

Secourir les maladies du chardonnet, & du Rossignol.
CHAP. LVI.

Chardonnet qui mue.

QVand le chardonnet müe vous le conforterez l'arrousant legerement de vin afin qu'il mue plustost, ce que en outre luy proffitera. S'il a des poux apres cest arrousement de vin mettez le au Soleil, & l'y tenez iusques à ce qu'il soit seiché. Aucuns muent en Iuin, autres en Iuillet, autres aussi en Aoust, selon leur complexion & chaleur. Cela aduient à ceux qui ont esté mis en cage depuis vn an en auant: car ceux qui ont esté prins au nid, muent dans le mois apres qu'ils sont esclos & ce soit dict en general pour tous oiseaux. Mais pour venir au particulier. Le rossignol est molesté de graisse, partant il le faut purger deux fois la sepmaine, luy baillant deux ou trois vers de colombier: comme auōs enseigné cy dessus par l'espace de quinze iours. S'il est melancolique vous luy coupperez la vessie sur le cropion, & mettrez dans son abbreuoir du succre candit panicles ou paste de succre la grosseur d'vne noix. Et si vous voyez qu'il se trouue mal, mettez dans son abbreuoir du saffran cinq poils ou enuiron, ne laissant ce pendant de luy bailler la paste & quelquesfois du cœur de mouton. Et si d'auātute, il empire, baillez luy le rouge ou moyeu d'vn œuf dur & du blanc aussi. Outre ce le rossignol ayant esté deux ou trois ans en cage, deuient goutteux: quand vous vous apperceurez de ce, graisses luy les pieds de beurre, ou bien de graisse de poulaille qui est vn remede fort propre pour le guerir. Le rossignol est aussi subiect à auoir des apostumes és enuirons des yeux & du bec, à quoy vous vserez pareillement de beurre & de la graisse de geline. Il est besoing aussi de pouruoir à la maigreur du rossignol quand vous verrez qu'il

Rossignol melancolique.

Rossignol maigre. sera besoing, luy baillant à manger des figues fresches, en la saison, & en autre temps, de seiches bien machees:puis le remettrez à sa pasture accoustumee,ainsi l'entretiendrez. Aduient semblablement au rossignol vne autre maladie que lon appelle restressissement ou oppression de poictrine,laquelle procede d'auoir mangé quelque chose rance ou grasse, ce que lon apperçoit à la peine & battement non accoustumé qu'il endure en ceste partie la, & à ce qu'il ouure & ferme souuent le bec.Tel mal prouient aussi de quelque nerf ou fil du cœur de mouton qu'il n'aura pas assez bien haché, & luy sera demeuré au gosier, partant vous luy ouurirez auec grande dexterité le bec & le luy osterez auec vne espingle,vous congnoistrez ce mal lors que vous verrez dans la gorge certaine chair corrompue : baillez luy apres vn peu de succre candit lequel sera vn remede fort bon pour le guerir. En somme tous les oiseaux qui mangent cœurs de mouton, ou d'autres bestes sont molestez de la maladie susdite.

Pour congnoistre le Passe de Canarie d'entre les autres, & les maladies. CHAP. LVII.

Passe de Canarie.



LE passe de Canarie est vn oiseau que lon apporte des Isles de Canaries fort estimé entre nous:pour ce que c'est vn oiseau d'estrange contree & bien chantant. Lon le cognoit entre les autres à ce qu'il continue & sousleue plus les passages de la gorge en chantãt que ne font les autres. Outre ce, il est plus petit de corps, & a la queuë plus longue.Partant les plus petits sont aussi les plus parfaits. Au contraire,les plus gros lesquels quelquesfois tornent la teste arriere ainsi que fols (& parce sont appellez fols) sont les pires & viẽnent des Isles de la palme verte. Le naturel doncques du Canarin, est de n'engraisser point & de se maintenir bien en chair:Il est subiet fort à apostumes,qui luy viennent sur la teste de couleur iaune, lesquelles il faut oindre de beurre ou de graisse de geline enuiron trois fois,puis l'ayant laissé ainsi trois iours y retournerez & dextrement luy coupperez lesdites apostumes, d'où vous verrez sortir vne matiere espaisse comme le rouge d'vn œuf. Ce fait vous oindrez lesdites apostumes tresbien auec la graisse susdite & ferez tousiours de mesme quand elles reuiendront. C'est oiseau est pareillement molesté de melancholie aucunesfois,& lors il est besoing de luy coupper le bout du croppion & l'espraindre bien fort,& luy bailler à manger des herbes cõme laictues, bettes & autres semblables. Mais si pour toutes ces choses vous voyez que le Canarin ne prenne meilleur amandement,vous le raffraichirez auec vn peu de semence de melons,luy en baillant à mãger,& mettrez dans son goubelet vn peu de succre candit par deux fois ou enuiron qui dure toute vne sepmaine. Ce que lon pourroit faire aussi bien quand il est sain deux fois le mois.

Lors que le Canarin muë, baillez luy des semences de melons, & l'aspergez auec vn peu de bon vin, ainsi que dit on parlant des autres oyseaux, & ce deux ou trois fois la sepmaine, le tenant puis au Soleil & par ce moyen vous le ferez muer promptement. Vous en ferez de mesmes s'il a des poux, pour faire mourir ceste vermine qui le consume, & pour l'entretenir. *Canarin qui mue.* *Canarin ayāt des poux.*

De la Linotte, & de ses maladies. CHAP. LVIII.



LA Linote est vn oyseau bon & harmonieux, mesme celle qui est prinse dans le nid. Quelquefois il est melancholique: hante les monts entre les buissons, de meurtes, bouys, geneuriers & lauriers: faict son nid de fort petites racines, & de certaine autre matiere ressemblante à plume. Cest oyseau faict ses petits trois fois l'an. Il est subiect au mal phthysic, ce que lon cognoist à le voir melancholique & herisse, & au ventre qu'il aura aucunemēt plus enflé que de coustume, plein de veines rouges, & la poitrine maigre, & à le voir espandre & becqueter le cheneuy. Ce mal luy vient de la nourriture du cheneuy qui est fort chaud: Partant, le meilleur est de luy bailler du panis: ou luy baillant du cheneuy, vser de tel remede: à sçauoir lors que le verrez estre molesté de ce mal, vous luy couppez le bout du croppion, luy baillerez à boire du succre candit, ou autre succre fin: & pour sa pasture, donnerez à manger betres, laictuës, & autres semblables, quelquesfois aussi de la mercuire. Si l'auez nourry auparauant de cheneuy, luy faudra bailler du panic pour le raffraichir, ou bien semence de melons, bien pilee par l'espace de trois iours. Sa mangeaille ordinaire sera desdites herbes. Outre ce, vous mettrez dans sa cage vn peu de terre de telle sorte que bon vous semblera: toutesfois le meilleur seroit y mettre du mortier pilé ou de la craye, affin que mangeant d'iceluy il guerisse. *Linotte.* *Linotte subiecte au mal phthysic.* *La nourriture de la linotte.*

La linotte est pareillement subiecte au mal appellé estrecissement de poitrine ou spasme, parquoy estāt oppressé de ce mal, vous la nourrirez de semences de melons, & dans son eau destremperez vn peu de succre candit ou bien des panicles. Vous y mettrez en outre vne petite piece de reglisse, affin que l'eau prenne la saueur d'icelle: & ainsi faudra continuer l'espace de cinq iours alternatiuement, à sçauoir vn iour, & l'autre non. Ayant soing le iour que luy baillerez à boire de l'eau pure, de luy donner vne feuille de bette, ou d'autre herbe. Ce mesme remede seruira à luy restaurer la voix, si l'oyseau estoit enroüé, & il s'en trouuera bien: Combien que du mal dit phthysic peu en eschappent. Vous vserez de semblables remedes à l'endroit des autres oyseaux qui se trouuent affligez de telles maladies que celles dōt nous parlerons maintenant. *Linotte subiecte à spasme de poitrine.*

De diuerses infirmitez qui aduiennent aux petits oyseaux de cage, auec leurs remedes. CHAP. LIX.

Oyseaux subiects à perdre la veuë.



Outre les autres infirmitez des oyseaux, facilement ils perdent la veuë, & deuiennent aueugles, si proprement l'on n'y pouruoit, & specialement les pinçons. Parquoy, pour les guarir auant qu'ils soyent du tout priuez de veoir, vous prendrez bettes & en tirerez le suc, le meslant auec vn peu de succre, & de ceste liqueur, l'abbreuuerez par l'espace de deux ou trois iours, alternatiuement, assauoir laissant vn iour entre deux en la maniere que nous auons dit, pour le regard de la linotte. Et mettrez dans la cage vn bastó de figuier, sur lequel l'oyseau se puisse percher, & se frotter contre les yeux pour estre guary. Lequel remede sera lors expedient que vous verrez qu'ils ietteront larmes des yeux, & que leur plumage se herissera & enflera. Quand ils seront molestez d'apostumes, vous vserez de mesmes remedes qu'auons mentionné pour le canarin.

Apostumes des oyseaux.

Cuisse ou iãbe rompue és oyseaux.

Or d'autant qu'il aduient souuent que les oyseaux se rõpent quelque iambe. Il m'a semblé bon de vous enseigner le moyen de les guarir. Vous leur baillerez en premier lieu à manger au fond de la cage, puis vous osterez les verges & iuchoirs, à fin qu'ils n'ayent occasion de sauteller pour chercher leur pasture. Se trauailler & esmouuoir d'auantage. La iambe, à raison dequoy ils viennent à perir. Ce qui seruira pareillement où ils auroyent quelque cuisse rompue, & serez aduerty de ne la leur bander ou lier en sorte du monde, car vous leur feriez venir à l'endroit de la lieüre ou bandage, quelque apostume. Vous ferez ce que dit est fort aisément, si vous mettez la viande de l'oyseau au fonds & partie plus basse de la cage, sans qu'il y aye verges ny bastons pour se percher, les tenant en lieu escarté, de peur que oyant du bruit, ils ne se debattent & secoüent, leur laissant la iambe, ou cuisse qu'ils auront rompue, desliee sans estre bandee, car la nature la guarira & fera reprendre promptement.

Maniere de se seruir des oyseaux, quand on les veut prendre & chasser, & comme on les faict chanter. CHAP. LX.

Nonobstant que tous oyseaux, horsmis le pinçon chantent en Hyuer, assauoir le chardonnet, la linotte, le verdier, & autres semblables: Il s'en trouue toutefois aucuns lesquels estãs sortis de la muë, laissent de chanter à raison d'icelle muë. Parquoy dés le commencement de May, purgerez ceux desquels vous vous voudrez seruir en cest affaire d'oyseller & chasser ainsi que s'ensuit. Vous leur baillerez en premier lieu suc de bettes, meslé auec vn peu d'eau pure, & le iour d'apres, leur donnerez vne feuille de la mesme herbe: Le troisiesme ensuyuant, les tiendrez enfermez en la maison, les mettant sur la terre, affin qu'ils mangent d'icelle l'espace de dix iours, les retirant de

iour en iour, petit à petit, de la clarté en lieu obscur. Et estans passez les dix iours, leur baillerez de rechef des bettes, & les enfermerez dans vne quaisse en lieu tenebreux & escarté. Le soir vous les penserez à la lumiere de la lampe, faisant en sorte que les oyseaux voyêt ceste lueur l'espace de deux heures, & pendant ce temps pourrez nettoyer leur gobelet & vaisseau à boire, & leur changer de huit en huit iours le chenevi, leur donnant de la feuille de bettes chaque quatriesme iour, & chaque vingtiesme iour le suc d'icelles, specialement aux pinçons, lesquels sont les plus subiects de tous à deuenir aueugles. Or, pour empescher qu'ils n'ayent des poux, leur faut châger de cage tous les vingt iours, & aussi pour vne autre raison, qui est l'ordure & la puâteur qui les pourroit facilement faire mourir. Ces choses doiuent estre faictes iusques au dixiesme d'Aoust, lequel terme expiré, vous les purgerez de nouueaux en la mesme sorte que dessus, leur faisant petit à petit veoir l'air, iusques au vingtiesme dudit mois, & aurez soing de ne les tenir au Soleil : Ainsi ils vous seruiront tresbien pour chasser & oysiller au mois de Septembre & d'Octobre, & finalement en tout le reste.

Empescher que les oyseaux n'ayêt des poulx.

Du Mesange. CHAP. LXI.

ENTRE les petits oyseaux de cage, le Mesange est de nature allegre, chante doucement & soefuement, & beau & plaisant outre mesure à la veuë. Niche trois fois l'annee, la premiere fois enuiron la fin d'Auril dâs des arbrisseaux ou hayes de Lierre ou Laurier. La seconde, à la my-May. La troisiesme & derniere, ils font leurs petits à la fin de Iuin : qui est leur reigle ordinaire & plus commune. Car aucunesfois ils s'auancent ou reculent plus ou moins. Leurs nids sont faits de racines d'herbes tresdeliees, & souuêt de feuille de Cannes selon la commodité des lieux où ils nichent.

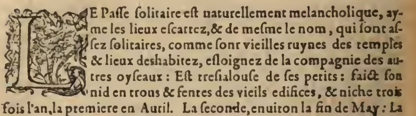
Mesange.

Pour nourrir le Mesange pris en son nid, vous le paistrez de cœur de moutô bien haché menu, ostant la graisse & les nerfs : ou bien, de cœur de veau, ou de genisse, y ostans pareillement les nerfs de la graisse, le tout bien battu & decouppé à cause de la digestion. Vous l'appastellerez doncques dans son nid souuent, luy baillant à chaque fois vn morceau ou deux, & non plus, à fin qu'il ne meure trop saoul. Et lors que vous apperceurez que le Mesange voudra manger seul, vous luy pendrez à sa cage vn peu dudit cœur haché: sans toutesfois laisser de l'appasteller par fois sur iour, pour plus grande seureté. Apres qu'il sera accoustumé à mâger seul, luy pourrez bailler de la paste dôt vous le nourrirez seulemêt, sans plus luy bailler du cœur, qnand il y sera accoustumé. Outre ce, si vous auez enuie qu'il prêne quelque beau chât, ayez soing de l'enseigner: car c'est vn oyseau fort docile. Les Mesanges qui sont pris en chasse deuienêt plus parfaits & meilleurs, q̃ les autres. Ils ont de coustume de demeurer sans chanter l'espace de dix iours apres qu'ils sont pris. Vous les nourrirez huit iours durant de figues,

Nourriture de Mesange petit.

Nourriture de Mesange ia grandet.

fraiſches ou ſeiches, & puis commencerez à leur bailler de la paſte, que lon faict pour les roſſignols, de laquelle nous parlerons cy apres: ceux qui ſe nourriſſent de paſte, viuent plus que ceux qui ne mangent que des figues.



DV PASSE SOLITAIRE. CHAP. LXII.

Paſſe ſolitaire à ſon naturel.

LE Paſſe ſolitaire eſt naturellement melancholique, ayme les lieux eſcartez, & de meſme le nom, qui ſont aſſez ſolitaires, comme ſont vieilles ruynes des temples & lieux deshabitez, eſloignez de la compagnie des autres oyſeaux: Eſt treſialouſe de ſes petits: faict ſon nid en trous & fentes des vieils edifices, & niche trois fois l'an, la premiere en Auril. La ſeconde, enuiron la fin de May: La troiſieſme, au mois de Iuin.

Nourriture de paſſe ſolitaire.

Si voulez nourrir & tirer plaiſir des Paſſes ſolitaires qu'aurez pris en leur nid, choiſiſſez en des plus grands & plus gros, à ſçauoir couuerts de plumage, autrement vous ne l'aduancerez iamais.

Si d'auenture, pour eſtre deſia grands ils ne vouloyent ouurir le bec, vous le leur ouurirez, leur baillant la bechee trois ou quatre fois. Et ſi vous vous apperceuez qu'ils vouluſſent manger d'eux meſmes, leur pourrez mettre en leur auge ou quaſſette de leur mangeaille, du cœur deſſuſdit, ſans laiſſer ce pendant de les emboucher, iuſques à ce qu'ils mangent bien tous ſeuls. Mais à ceux qui ouurent le bec, vous baillerez du meſme cœur, apres que aurez leué la peau d'autour, & la graiſſe, & à chaque heure vne fois, ou plus ſi vous les oyez crier, & voyez qu'ils ouurent le bec. Mettez dans leur cage vn peu de paille, ou du foin, & les tenez les plus nets que pourrez, ſinõ ils deuiendront eſtropiats, ou mourront en peu de temps. Vous ferez doncques ce que dict eſt, iuſques à tant qu'ils ayent mué, & apres ſi vous les voulez tenir en ſable, il ſera bon, toutesfois i'eſtime meilleur de les tenir dans le foin tout l'Hyuer enſuyuant. Et lors qu'ils mangeront d'eux-meſmes, leur viande ſera du cœur haché menu, & quelquesfois de la paſte que lon baille aux Roſſignols. Et aucunesfois extraordinairement leur pourrez bailler des œufs durs, & ſemblablement des raiſins ſecs.

De la Griue. CHAP. LXIII.

Griue quel oyſeau.

LA Griue eſt vn oyſeau cogneu d'vn chacun, non moins bon à manger que à chanter: Il faict ſon nid és monts pleins de neiges, & de glace, ſur des arbres treshauts, qui eſt fait de ſyeure de bois, meſlez auec de la terre, façonné en forme ronde d'vn ſingulier artifice:

au rond duquel ils laissent vn trou, affin qu'il ne se remplisse d'eau par les pluyes continuelles, dont ses petits seroyent suffoquez. Ils font des petits trois fois l'an, comme tous les autres oyseaux, assauoir en Auril, May, & Iuin.

Lon doit tenir la mesme reigle à nourrir la griue prise au nid, que nous auons dit du passe solitaire, tant pour les gouuerner petites, que lors qu'elles seront desia creuës & deuenues grandes. Outre ce, faut sçauoir, que la Griue est beaucoup plus delicate & mignarde que n'est le Passe solitaire, & a les os plus tendres. Tellement que pour l'entretenir, il faut qu'elle soit tenue fort nette, & polie. Faictes que la Griue que vous voudrez nourrir, soit grande & garnie de plume : car, si vous la choisissez grande, & qu'elle commence à manger seule & à muer, vous la nourrirez plus aisément, & deuiendra meilleure. *Nourriture de Passe solitaire.*

Il faut aussi noter qu'il y a deux sortes de Griues. Celles qui sont meilleures à esleuer pour chanter, sont plus petites que les autres, & de plumage plus brun & obscur, appellez en Italie *Tordi sassoli*. Au contraire, celles qui ne vaillent rien a chanter, sont beaucoup plus grosses & de plumage plus blanchastre, appellez par les Italiens *Tordelli*. Lesquelles à mon iugement sont meilleurs pour manger, que à les ouyr chanter. *Deux sortes des Griues.*

De la Calandre, Cocheuis, & Alouette. CHAP. LXIIII.

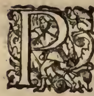
NOus cognoissons le naturel de la Calandre par ses effects: car c'est chose difficile de l'appriuoiser, si elle n'est prise au nid. Elle se despite quelquesfois tant que c'est merueille, & chose quasi incroyable, pour estre transportee d'vn lieu en autre, & en ce despit demeurera vn mois entier sans chanter : voire l'on en a veu aucunes qui n'eussent iamais reprins leur chant, si on ne les eust rapportees au lieu accoustumé. *Calandre, Cocheuis, & Alouette.*

L'Alouette, ores qu'elle soit desdaigneuse, ne laisse toutesfois le chanter en tel cas plus de deux ou trois iours, ce que pareillemẽt faict le cocheuis. Ces oyseaux font leur nid en terre & ès prez, & quelquesfois parmy les chaulmes. Leurs nids sont de racines d'herbes seiches: Font leurs petits trois fois l'an : La premiere, au commencement de May : La seconde, à l'entree du mois de Iuin : La troisiesme & derniere à la my-Iuillet. Toutesfois ils changent aucunesfois selon la saison & le temps, ainsi que font tous les autres. *Alouette.*

Ces trois oyseaux pour estre d'vn mesme naturel & conformes entre deux, se nourrissent aussi en mesme sorte. Leur viande & pasture ordinaire, sera celle mesme que nous auons dit estre bonne pour les autres oyseaux, à sçauoir cœur de mouton bien haché, menu & battu. S'ils ne mangent tous seuls, vous les nourrirez en leur nid aauec grand soing, ainsi que verrez estre de besoin. Prenez garde qu'ils ne demeurent gueres dans leur nid, de peur qu'ils ne deuiennẽt estro-

piats. Mais quelques iours passez, mettez les dans leur cage pauee de sable menu, & les y laissez iour & nuict. Estans accoustumez à manger tous seuls, vous leur baillerez du cœur meslé auec ce grain que les Latins appellent *Far*: ou bien auec paste que lon fait pour les Rossignols, & de cela les nourrirez iusques à tant qu'ils soyent deuenus grãds, & qu'ils se soustiennẽt sur pieds. Apres, vous espandrez du grain susdit nõmé *Far*, parmy le sable de la cage, affin que les oyseaux puissent apprendre à cognoistre d'eux mesmes ledit grain d'entre le sable, & le becher quant & quant, continuant neantmoins tousiours à les appasteller auec du cœur de mouton ordinaire & accoustumé. Or cõmençans ces oyseaux à muer, vous pourrez leur bailler du cheneuy, de l'espeaute & des cribleures de bled. Vous mettrez aussi dans leur cage vne piece de morrier sec: ou bien de pierre ponce: ou biẽ de la craye, à laquelle les oyseaux puissent aguiser & frotter leur bec, lequel facilemẽt s'espointe en bechãt, & affin qu'ils en mãgent aussi quelquesfois: car c'est chose qui leur proffite beaucoup, & est propre à les purger.

Pour faire la paste que les Roßignols mangent: bonne außi aux Passes solitaires, Mesanges, Gruës, Merles, & plusieurs autres oyseaux. CHAP. LXV.



POVR faire paste pour lesdits oyseaux, de laquelle auons faict mention cy deuant: Prenez farine de pois chiches blancs, & la blutterez par vn blutteau soingneusement, ainsi que lon fait la farine de froument, & en telle quantité que verrez estre besoing. Pour exemple, que la quantité de farine soit de deux liures, auec vne liure d'amandes douces, choisies, & pelees, lesquelles vous pilerez tresbien de mesme façon que si vouliez faire paste de marsepain. Auec cela, ayez trois onces de beurre frais, lequel beurre vous mettrez dans vn vaisseau de cuyure estaimé, & y meslerez ladite farine, & amandes ensemble: Apres que aurez fait cela, mettrez ledit vaisseau au feu de charbõ, affin qu'il ne sente la fumee, & remuerez ceste paste sur le feu soigneusement auec vne cuillier de bois, affin qu'elle se cuise peu à peu, & y adiousterez deux moyeux d'œufs, & bien peu de saffran: lors que verrez que le beurre commencera à se fondre. Outre ce, vous y distillerez dessus miel liquide & destrempé, tant que la paste vienne à s'incorporer auec le miel, & deuienne grenee, continuant ce pendant à la remuer auec la cuillier, de crainte que le feu ne la consume. Ayant faict cela, vous prendrez vn crible percé, en sorte que par ses trous puissent sortir grains egaux à ceux que l'oyseau, pour lequel vous faites la paste, mange: Et quand la Paste sera passee par le crible, & les grains faits en la quantité & qualité requise, pour le besoing de l'oyseau, vous prendrés la paste qui n'aura peu passer par lesdits trous, & la remettrés cuire tresbien, & de rechef, la pas-

serés par le mesme crible tant que la chose ayt sa deuë consistence: Et pour conseruer icelle, il y faudra respandre du miel dessus, la maniãt & remuãt dextremẽt, & en aurés prouision pour l'espace de six mois.

Maniere de cognoistre plusieurs & diuerses maladies qui aduiennent aux oyseaux. CHAP. LXVI.



Es maladies des oyseaux sont diuerses, & ceste diuersité cause pareillemẽt diuers effets, & diuers signes: lesquels estans cachés, la maladie est aussi cachee, à laquelle on ne peut donner remede, d'autant que l'on ne sçait dont elle procede: ny quelle maladie c'est, ny quel remede y est bon ou expedient à la guarir. Partant il conuient necessairement remarquer les signes exterieurs pour cognoistre les maux qui sont au dedans, non moins à l'endroit des oyseaux, que generalement des autres animaux; parce i'ay bien voulu recueillir en ce chapitre briefuement ce que nous auons traité par cy par là en diuers lieux, où il est venu à propos des infirmités des oyseaux, & de la cognoissance d'icelles, pour la commodité & instruction de ceux qui veulent cognoistre les maladies de ceux qu'ils nourrissent. *Les maladies des oyseaux.*

Les oyseaux sont donc subiets entre autres infirmités aux apostumes qui leur viennent & s'apperçoiuent en la teste, iaunes de couleur, & grosses cõme grains de cheneuy, & quelquefois croissent à la grosseur d'vn pois, vn mal qui afflige cõmunémẽt tous les oyseaux, principallement ceux qui sont de complexion chaude. *Apostume.*

Autre espece de mal dont les oyseaux sont molestés est appellé mal subtil, dit des Grecs *Phthisis*: car l'oyseau qui est attaint de ceste maladie enfle par le corps, lequel est tout espars de veines de sang, & a la poitrine maigre, & en outre, l'oyseau ainsi malade, ne fait que prendre & ietter ou espandre la viande & cheneuy. *Mal subtil.*

Les gouttes sont autres sortes de maladies communes aux oyseaux qui les affligent fort: car quand ils en sont atteints, ils ne se peuuent remuer ny soustenir, à cause de la douleur qu'ils endurent. Ceste infirmité est cogneuë à la rudesse & aspreté des iambes & des pieds. *Gouttes.*

L'Asthme est vne autre maladie, qui les trauaille, laquelle se cognoist quãd l'oyseau deuiẽt enroüé, tellemẽt qu'il ne peut mettre hors la voix ou s'il la met hors, c'est en sons aspres & imparfaits: ou bien, s'il ne sonne mot du tout, vous luy mettrés la main sur la poitrine, & y sentant vn battement non accoustumé, comme procedant d'vne oppression & difficulté grande, alors vous aurés vn signe asseuré, qu'il est saisi de ce mal. Souuẽt aussi aduient qu'ils criẽt, ou iettẽt voix lamentables, ou se plaignẽt, qui denotẽt clairemẽt qu'ils sont asthmatiques. Les oyseaux deuiennẽt pareillemẽt souuent aueugles & aisément, à quoy si on ne dõne prõpt remede, ils ne guarissent point. Laquelle infirmité est apperceuë quãd ils iettẽt larmes des yeux, & par certaines plumes- *Asthme.* *Cris & voix lamentables.* *Aueuglesse.*

qu'ils ont aux enuirons des yeux lesquelles se frisent.

Mal caduc.

Le mal caduc saisit semblablement les oyseaux, dont ils guarissent peu souuent ou iamais. A quoy n'y a autre remede que de garder l'oyseau que vous nourrissez, du Soleil en Esté: s'il en est happe la premiere fois, luy faudra coupper les ongles des pieds, & l'arrousant de bon vin, les purger souuent.

Pepie.

Aucuns disent que les oyseaux sont subiects au mal appellé pepie, ce qui est faux: Car le mal que ceux là appellent pepie, n'est point pepie en effet, mais vn autre mal qui vient dans le bec des oyseaux, auquel est bon d'vser de tel remede. Prenez semence de melon, & la destrempant en eau pure luy en ferez boire par deux ou trois iours: & vous apperceuant que l'oyseau s'en porte mieux, luy baillerez vn peu de succre fin, destrempé pareillement auec eau succree.

Mal de croppion.

Il est difficile de cognoistre quand l'oyseau a le mal du croppion: & de ma part ie n'en sçaurois donner meilleur argument, que vne melancholie dont l'oyseau malade se void detenu sans vouloir chanter. Le remede est, de luy coupper la moitié de ceste pointe qu'il a: car vous ne sçauriez luy faire que grand bien. C'est vn mal dont tous les oyseaux sont molestez, mesmement ceux que lon nourrit en cage.

Flux de ventre.

Outre les maladies susdites, les oyseaux ont quelquesfois le flux de ventre, qui se cognoist à leur fiente qu'ils font plus liquide, que de coustume & au battement de la queuë, & à ce qu'ils la serrent. Le remede est de leur coupper les plu mes de la queuë, & celles qui sont à l'entour du conduit, par lequel ils se vuydent, l'oingnant auec vn peu d'huyle. Et au lieu de cheneuy luy baillerez graine de melons par l'espace de deux iours. Et si ce sont oyseaux qui ne mangent point de cheneuy, ains du cœur, ou paste, ne laissez de le leur oster, & au lieu de ce, leur bailler des œufs endurcis au feu en la forme qu'auons dit cy deuant.

Quelles maladies viennent particulierement à vn chacun oyseau.
CHAP. LXVII.

Les propres maladies du Rossignol.



Es vieils Rossignols de cage sont subiects à gouttes & spasme de poitrine, ausquels maux la Passe solitaire est subiette aussi, outre le mal caduc ou vertiges.

Les propres maladies de la linotte.

La Linotte est molestee du mal subtil plus que tous les autres oyseaux, comme aussi d'apostumes chaudes, spasme, & gouttes.

Les propres Maladies du chardonnet

Le Chardonnet est coustumier d'auoir des apostumes & mal subtil.

Les propres maladies du verdier.

Le verdier au contraire n'est point tant subiect à maladies, & d'autant qu'est de meilleure complexion, & de plus grande force: C'est pourquoy aussi bien rarement il deuient aueuglist.

Les propres maladies du pinçon.

A l'aueuglissement est plus subiect le pinçon que tous autres, & quand

quand il est surpris de ce mal, il ne vaut plus rien, car il y retombe de rechef à tout propos. Deux seules infirmitez surprennent volontiers le Serein, le mal subtil causé par la vieillesse, & les aposthumes procedantes du cheneuy. Ces deux maux mesmes nous voyons aduenir à la Passe de Canarie d'Espagne, combien que le mal subtil la moleste plus rarement. Elle est aussi subiecte au spasme & oppression de poitrine, à cause de son excessiue chaleur naturelle. Les Mesanges sont subiets seulement aux gouttes plus qu'oiseaux qui soient. La Passe solitaire est trauaillee des apostumes, & de la melancholie qui la faict bien souuent mourir. Le cocheuis quelquesfois deuient aueugle, & aucunesfois est molesté du mal subtil. Côme fait aussi l'autre alouëtte qui n'est point huppee. La Calandre semblablement est subiecte au mal subtil, & aposthumes, aux gouttes, & ce qui est pire, deuiẽt facilement aueugle. Le Tarin semblablement est fort subiect aux aposthumes, & bien souuent meurt de graisse. Le plus fort & robuste oyseau qui soit est le merle, auquel ie ne trouue aucune infirmité, qui le tue, excepté la vieillesse, qui est vne maladie commune, deuorant toutes choses mortelles. La graisse & les aposthumes nuisent quelquesfois à la Griue, & le mal du croppion, qui est commun aussi à tous les oyseaux de cage.

Les propres maladies du Pinson.
Les maux propres du Passe de Canarie.
Les propres maladies du Mesange.
Du Passe solitaire.
Les propres maladies du Cocheuis & Alouette.
Calandre.
Tarin.
Merle.
Griue.

Purgez sont oiseaux, en quel temps, & combien de fois on les purge tous les ans. CHAP. LXVIII.

LE Rossignol & autres oyseaux, qui mangent cœur & paste, doiuent estre purgez du moins vne fois le mois, auec deux ou trois vers de colombier, à chaque fois: deux iours apres, mettrez dans son abbreuuoir la grosseur d'vne noix de succre fin, & là où la voix luy defaudroit, faudra mettre dans ladite eau de la reglisse, autãt qu'il en faudra pour dõner saueur à l'eau, ce qui luy esclarcira tresbien la voix. La purgation susdite est necessaire quand ils veulent muer. Que la cage ne soit iamais sans terre ou sable: Que lon l'arrouse du moins deux fois la sepmaine, pour auancer sa muë, & pour asseurance de sa vie, le tenant puis au Soleil, iusques à ce qu'il soit presque sec: le semblable soit fait quand il sera molesté de poux: & si on luy baille des figues seiches, cela le fera estre ioyeux.

Pour purger les oyseaux qui mangent cheneuy. CHAP. LXIX.

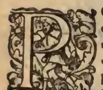
LEs oyseaux qui mangent cheneuy, auront pour purge semences de melon mondees, & herbes ainsi qu'aduiserez, à sçauoir cicoree bette, laittues, scariole, mercuire, qui est principalement bonne pour la Linotte, mais baillez leur telle herbe que voudrez: car elles sont

toutes treſbõnes pour dõner aux oiſeaux pour les purger, & meſme encores qu'ils n'ayent beſoing d'eſtre purgez, il ne faut laiſſer de leur en bailler touſiours, & en outre leur bailler parmy de la terre, ou mortier ſec dans la cage, à fin qu'ils en puiſſent manger, ou l'empoudrer à leur plaiſir & commodité, ce qui leur eſt treſſain, & auec ce leur faudra donner du ſuccre, ainſi qu'auez entendu. Vous vous apperceurez quand l'oiſeau voudra muer aux plumes, qui ſerõt parmy la cage, lors l'arrouſerez legerement auec du vin, comme nous auons dit. Les oyſeaux muent aucuns à la fin de Iuillet, autres à la fin d'Aouſt. Ceux qui ſont niais commencent à muer auſſi toſt qu'ils ſont naiz, & dure leur muë vn mois. Vous les arrouſerez de vin, du moins deux fois la ſepmaine, pour les auancer à muer pluſtoſt.

Pour ſçauoir combien viuent les oyſeaux. CHAP. LXX.

Vie du Roſſignol. SI quelqu'vn a deſir de ſçauoir combien les oyſeaux viuent. Entende qu'entre les roſſignols aucuns viuent trois ans, autres cinq, les autres iuſques à huit, & chantent iuſques à ce temps. De là en auant ils ne ſont plus en perfection, ains vont declinãt peu à peu. L'on a bien veu des roſſignols qui ont veſcu iuſques à quinze ans, *Vie du Meſange.* & touſiours chantans peu ou aſſez, tellement qu'ils viuẽt ſelon le bon traitement qu'ils ont, ou bien ſelon leur complexion. Les Meſanges pour eſtre ſubiets aux gouttes, viuẽt peu, aſſauoir trois ou quatre ans au plus. Les Paſſes ſolitaires viuent en bonté, iuſques à cinq ans: Plu- *Vie des Paſſes ſolitaires.* ſieurs meurent de mal ſubtil, aucuns d'apoſtumes: aucuns de gouttes: & aucuns des ieunes meurent du mal caduc. Les chardonnets viuent *Vie des Chardonnets.* dix, voire quinze & vingt ans, plus ou moins, ſelon leur complexion, & ſont touſiours en bonne diſpoſition, chantans iuſques au dernier iour de leur vie. *Vie de la Linotte.* La Linotte eſt de breue vie pour eſtre ſubiette au mal dit ſubtil: aucuns, viuent deux ans: autres trois: autres iuſques à cinq, ſelon le gouuernement & traitement qu'ils ont. Les verdiets viuent aucuns cinq: autres huit ans, pour leur bonne complexion, *Vie du Verdier.* pource qu'ils ne ſont ſubiets à maladies comme les autres oiſeaux. Les Pinçons viuent peu, d'autant qu'ils ſont ſubiets à aueugler: aucuns viuent vn an: autres deux: autres iuſques à quatre. Pluſieurs meurent du *Vie du Pinçon.* haut mal, à raiſon de ce que lon les a tenus l'Eſté au Soleil, qui leur a penetré au cerueau. Les Calandres, Cocheuis, & Alouettes: viuent e- *Vie des Calandres, Cocheuis, & Alouettes.* galement l'vne comme l'autre eſpece: comme trois ou cinq ans, quelque Calandre viura plus long temps que le Cocheuis: mais elle eſt melancholique quand on la tranſporte d'vne place à autre. Le Canarin d'Eſpagne eſt de longue vie, comme de cinq, de dix, & de quinze *Vie du Canarin d'Eſpagne.* ans, voire s'en eſt veu auoir veſcu vingt ans, & ſont touſiours bons. Le Tarin eſt de duree de ſix ans ou enuiron, ſelon que l'on l'entretient *Vie du Tarin.* bien c'eſt vn oyſeau duquel on ne fait pas grand compte, car ſon chãt eſt ennuyeux: aucuns y prennent plaiſir, autres non.

LA MANIERE DE CHASSER AVX *petits oyseaux, tant ceux qui chantent qu'autres qui sont bons pour manger: mesmes à toutes autres sortes de petits oiseaux.* CHAP. LXXI.



POVR prendre oiseaux à la pipee, vn homme se doit cacher dans vn buisson,& y mettre de la feuillee,& auec vn sifflet,piper,& siffler, contrefaisant vn oiseau, qui est prins, ou qu'on prend. On doit prendre vn passereau, & le faire crier en luy serrant les ailes ou les pieds: lors les oiseaux viendront au secours, pensans que le chathuant ou hibou (qu'on aura perché aupres, retenu en vn laq) le tienne : & ayant mis des gluons sur les branches des arbres , les oiseaux qui viendront au secours,se perchans, s'englueront. *Chasser à la pipee.*

Pour prendre pinçons à la passee,c'est à dire,au lieu ou il y ait bonne passe de pinçons,faut enuironner trois arbres(qu'on aura coupez, & apres plantez en vne plaine peu loing l'vn de l'autre,en trepied) de feuilles par bas comme vne loge : & parmy iceux tendre vne corde attachee à vn baston , & supportee de l'autre costé d'vne fourchette, laquelle tiendra vn homme loing de là,& en icelle pendront deux ou trois pinçons attachez : & faut mettre des gluons bien deliez sur lesdits arbres, & plus loing de là,deux ou trois cages , où seront des pinçons qui appelleront les passants , lesquels venans voir ceux qui sont pendus , ou és cages, s'englueront sur les arbres. *Chasser à la passee.*

Pour prendre perdrix à la tonnelle,ou tomberel,faut qu'vn homme soit derriere vne vache , ou vn cheual de bois ou d'ozier peint, qu'il approchera en guise de vache ou de cheual , & ce pendant il laschera les filets sur les perdrix: telle chasse est maintenant defendue. *Chasser à la tonnelle.*

Pour prendre perdrix & beccasses de nuict au feu,faut allumer vne mesche de vieux drappeaux secs, mouillez en suif fondu, puis ployez ensemble en vne torche grosse comme le bras,longue d'vn pied: puis faut estonner les perdrix,à fin qu'en volant elles se mettent dans les filets desquels elles seront entourees. *Chasser au feu.*

Pour prendre oiseau à la main, faut espandre parmy quelque aire, grain ou mil trempé en lie de bon vin & jus de seguë , puis seichez, dés que les oiseaux en auront mangé , ne pourront voler par apres, & les prendra lon à la main. *Chasser à la main.*

Prendre oiseaux à l'arc. Pour prendre oiseau à l'arc ou l'arbaleste sur maisons, arbres, buttes, faut que l'arbalestier ait sagettes doubles forchees en la partie de deuant, quand il voudra prendre oyes, ou autres grands oiseaux, par tout bien aigues, qui tranchent l'aile ou le col qu'elles toucheront: car la seule perceure commune de la sagette ne blesseroit pas tant l'oiseau qu'il peust demeurer là: mais s'en iroit percé, & blessé, combien que possible il mourroit ailleurs.

FIN DV SEPTIESME ET DERNIER LIVRE DE LA *Maison Rustique.*



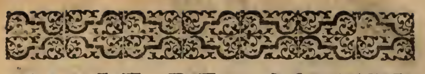


TABLE DES MATIERES CONTENVES ES SEPT LIVRES DE LA MAISON RVSTIQVE: OV

la lettre A, signifie la premiere page de chaque fueillet : & B, la seconde.

A

B.

C.

E

F

G

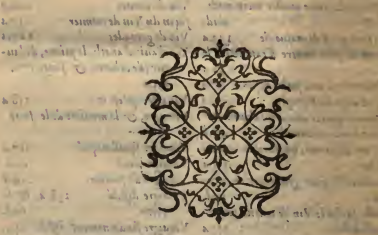
L

N.

P.

V.

FIN DE LA TABLE DES MATIERES.



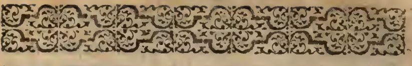


TABLE DES MALADIES, LES REMEDES DESQVELLES SONT DESCRITS ES SEPT LIVRES

de la Maison Rustique: où la lettre A, monstre la premiere page de chaque fueillet: &. B, la seconde.

A.

B.

E.

F.

C.

D.

G.

H.

I.

L.

M.

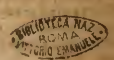
N.

O.

P.

Y.

FIN DE LA TABLE DES MALADIES.



EXTRAIT DV PRIVILEGE DV ROY.

LE Roy par ces lettres patentes donnees à Paris le huictiesme Decembre, Mil cinq cens octante vn, signee Habert a permis à Iaques du Puys, marchant Libraire iuré en l'Vniuersité de Paris, d'imprimer ou faire imprimer par qui bon luy semblera, *la Maison Rustique de Charles Estienne, & Iean Liebault*, nouuellemẽt reueuë & augmentée, pendant le temps de dix ans, & defenses à tous autres Libraires & Imprimeurs d'en imprimer ny faire imprimer vẽdre ny distribuer autres que ceux que ledit du Puys, aura fait imprimer pendant ledict temps en peine de confiscation desdits liures & d'amende arbitraire comme plus à plein est contenu & declaré ausdites lettres.

Donnees à Paris, le iour & an que dessus.





